
Goldhelm Schokolade
Wir produzieren Glück!
HERBST | WINTER
2026

Wir freuen uns auf deinen Besuch!

Goldhelm Schokolade

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
Tauentzienstr. 11 | 10789 Berlin
Hier gibt es auch Eiskrämer NaturEis.

EISKRÄMER · ECHTES NATUR-EIS

EISKRÄMER
Krämerbrücke 15 | 99084 Erfurt

EISKRÄMER KIOSK
Krämerbrücke 15 | 99084 Erfurt
(hinter dem Eiskrämer, Treppe rechts)

EINBLICKE HINTER DIE KULISSEN

UNSER NEWSLETTER

FOLGE UNS AUF

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

ANFRAGEN

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

INHALT

ADVENTSKALENDER 12 – 15
erlebe die Magie der Weihnachtszeit

CANACHE SCHOKOLADE 16 – 25
Schokolade mit Pralinenfüllung

TAFELSCHOKOLADE 30 – 39
das Original mit der eigenen Form

KAKAO GURU – KAKAONIBS 42 – 43
Kakao Power – pur aus dem Dschungel

CHOCORDEON 44 – 45
feine Täfelchen mit Crèmefüllung

TRÜFFEL 46 – 53
zarter Schmelz nach alter Tradtion

PRALINEN 54 – 59
frische, handgemachte Pralinen

PRALINE IM GLAS 60 – 61
zum Löffeln oder als Aufstrich

„DER FEINSCHMECKER“ – PRALINEN SONDEREDITION 62 – 63
Kooperation mit dem Magazin „Der Feinschmecker“

PRALINEN IN DER DOSE 64 – 65
von dunkler Schokolade umhüllte Pralinen

AUFSTRICHE 66 – 73
Brotaufstriche, zarte Kräms und knusprige Crunches

GOLDHELMS SCHOKOLADENFRÜCHTE 74 – 75
getrocknete und kandierte Früche, umhüllt mit dunkler Grand Cru Dschungelschokoalde

TRINKSCHOKOLADE 76 – 77
unsere beste Grand Cru Dschungelschokoalde als Trinkschokolade

BIER 80 – 81
aus eigener Brauerei „Freie Erde“

EIS 82 – 83
NaturEis aus echten Zutaten vom Bauernhof











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 Edelkakao 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.

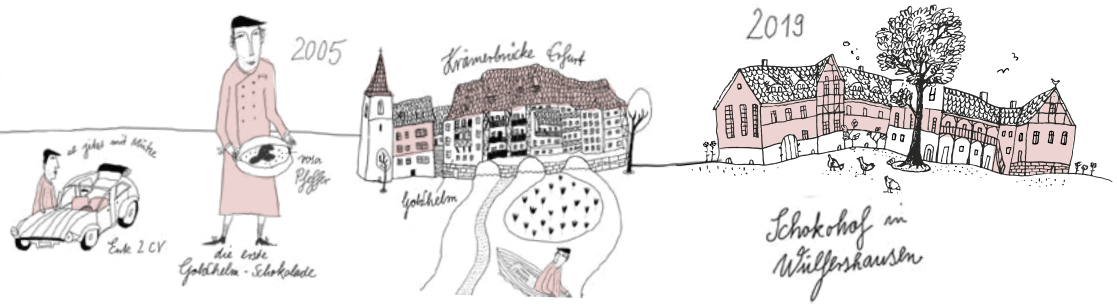
Bei uns gibt es: Tafelschokoladen, gefüllte Canache Schokoladen, Pralinen, Trüffel, Aufstriche, NaturEis und vieles mehr. Zusätzlich bieten wir Verkostungen an, um die Philosophie und Freude an der Schokolade mit anderen zu teilen.



„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.









GOLDHELM SCHOKOLADENHOF

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 Dinnerabende in unserer Flamberie an. Lassen Sie sich überraschen.

Hier geht's zur Online-Buchung

Unsere Heimat & 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-Ganache



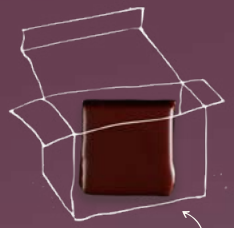


Adventskalender

ERLEBE DIE MAGIE DER WEIHNACHTSZEIT

Sichere dir noch heute einen der limitierten Adventskalender mit einer noch hochwertigeren Schokoladenauswahl.

Schokohof Adventskalender





LIMITIERTE AUFLAGE

JETZT KAUFEN!

GOLDHELM´S ADVENTSKALENDER

der verschneite Schokoladenhof und das winterliche Erfurt zum Basteln und Aufstellen. Jedes Häuschen ist gefüllt mit Goldhelm-Trüffeln, kleinen Tafel- und Canache-Schokoladen, Pralinen und Goldhelms Schokoladenfrüchten.

98,00 € / 720 g



Erfurter Adventskalender



LIMITIERTES NACHFÜLLSET

Du kannst dir natürlich deinen Goldhelm Adventskalender auch wieder neu befüllen! Egal ob für den Schokoladenhof oder den Erfurter Adventskalender. Bestelle dafür einfach unser Nachfüllset mit 24 neuen Überraschungen.

88,00 € / 720 g





Ganache 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.

mit Alkohol
♥ *am beliebtesten*

jede einzeln handgemacht · **8,90 €** / 100 g



Käpt'ns Karamell & Meersalz ♥
Vollmilchschokolade & Butterkaramell
mit Mandeln & Meersalz



Herr Nougat und Frau Sauerkirsch ♥
Vollmilchschokolade mit Kirschen,
Haselnussnougat & Knusperwaffel



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



Crème Brûlée Pur
Weiße Schokolade mit Madagaskar Vanille &
karamellisiertem, handflambiertem Zucker



Rosa Blaubeernougat
Haselnussnougat mit Heidelbeergelee &
kandierten Rosenblüten

Herr Nougat traf Frau Sauerkirsch
und sagte: „Sei nicht sauer".
Denn Süße macht das Saure sanft,
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.



CANACHE SCHOKOLADEN PASSEND ZUM WEIN



Zum trockenen Weißwein
Weiße & 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

CANACHE MIT NUSS & NOUGAT

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

mit Alkohol
♥ *am beliebtesten*

jede einzeln handgemacht · **8,90 €** / 100 g



Dubaier Art De Luxe ♥
Pistaziennougat (61 % Pistazien) mit geröstetem Engelshaar



Bienenstich
weiße Schokoladencréme mit Sesam, Haselnussnougat & karamellisierten Mandelsplittern



Mapinou ♥
Pistazienmarzipan & Haselnussnougat



Pistaziennougat & Johannisbeere
Pistaziennougat mit Weißer Schokolade & Schwarzen Johannisbeeren



Le Tour
Butterkaramell & dunkler Haselnussnougat mit ganzen Mandeln & Meersalz



Salziges Kastaniennougat
Haselnussnougat mit kandierten Esskastanien

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
am beliebtesten

jede einzeln handgemacht · **8,90 €** / 100 g



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**



Bernsteinschokolade
Dunkle Vollmilchcrème mit Marillengelee, getrockneten Marillen & Marillenbrand



Erfurter Rumtopf
Vollmilchschokolade mit eingelegten Früchten in Braasch Rum aus Flensburg

CANACHE „WEIHNACHTEN“

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

mit Alkohol
am beliebtesten

jede einzeln handgemacht · **8,90 €** / 100 g



Bratapfel
Vollmilchschokolade mit Bratapfel



Winter-Eierlikör & Pflaume
Weiße Schokolade mit selbstgemachtem Winter-Eierlikör & Pflaumen



Stollenschokolade
Vollmilchschokolade mit echtem Stollen & Braasch Rum



Wichtelschokolade
Weiße und Vollmilchschokolade mit Knusperperlen & Zimt



Winter Crème Brûlée
Weiße Schokolade, Mandelmarzipan mit Kirschen, Walnüssen & karamellisiertem, handflambiertem Zucker



Winter-Nougat & Sauerkirsch
Haselnussnougat mit Kirschen und Winterhaselnüssen



CANACHE FEINSCHMECKER-EDITION

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

jede einzeln handgemacht · **8,90 €** / 100 g

Empfohlen von DER FEINSCHMECKER

mit Alkohol

♥ *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 Zutaten 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







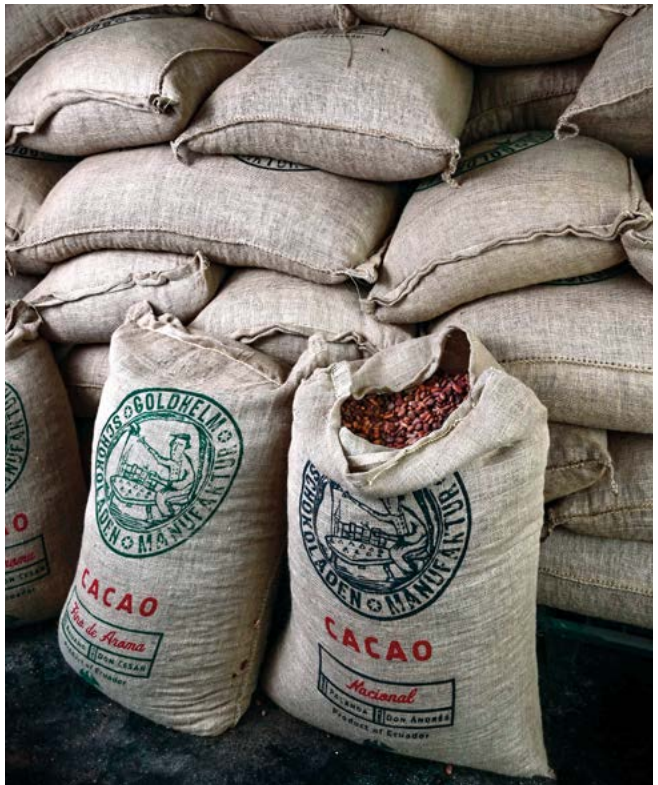
SELBSTGEMACHT

Von der Bohne bis zur Tafel

Das sorgfältige Auswählen unserer Kakaobohnen führt uns zu den nachhaltigen Kakaoanbauregionen dieser Welt. Es ist ein besonderer Moment, wenn wir uns für eine Bohne entscheiden – denn mit dieser begeben wir uns jedes Mal auf einen neuen Weg, ihre einzigartigen Aromen zu entfalten. Wir stimmen die gesamte Herstellung darauf ab: Beim Fermentieren, Rösten und vor allem Conchieren kommt es auf den richtigen Moment an – dann entfaltet sich die perfekte Balance aus den natureigenen 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

VEGAN

Edelkakao aus bester Lage in Peru

jede einzeln handgemacht · **8,90 €** / 100 g

weihnachtlich ♥ *am beliebtesten*



Ganze Mandel
mit Largueta Mandeln



Piemonteser Haselnuss
mit Haselnüssen aus dem Piemont



Die Drei
mit Haselnuss, Walnuss & Mandel



Himmlische Himbeere ♥
mit Himbeeren



Walderdbeere ♥
mit Walderdbeeren



Weihnachtsmarktzauber
mit Walderdbeeren, gebrannten Mandeln & Zimt



Peru Dschungelschokolade Pur ♥
mit Kakaobohnen aus Peru



Peru Dschungelschokolade 85%
mit Kakaobohnen aus Peru



Plain & Alligator Pepper
2 Tafeln – dunkle, pure Schokolade & mit Alligator Pepper

DATTELSÜSSE

NUR MIT DATTEL GESÜSST

Nur mit Dattel gesüßt

UNSERE DATTELPRODUKTE

Himmlische Himbeere
mit Himbeeren

Peru Dschungelschokolade
mit Kakaobohnen aus Peru

Neu





TAFELSCHOKOLADE MIT EDEL-DESTILLAT

VEGAN

Die reine Kakaobohne wird ein paar Tage in edlem Destilat eingelegt. Erst danach geht es für uns weiter in den normalen Verarbeitungsprozess zur Schokolade – mit minimalem Alkoholgehalt (0,2 % Alk.)

jede einzeln handgemacht · **8,90 €** / 100 g

mit Alkohol ♥ *am beliebtesten*



in Braasch Rum
mit in Rum eingelegten Kakaobohnen & getrockneten Weintrauben

Braasch Rum – junger aromatischer Jamaika-Rum nach altem Flensburger Rezept



in Gewürztraminer
mit in Gewürztraminer eingelegten Kakaobohnen & getrockneten Weintrauben

Gewürztraminer – mit Wein aus dem Trentino und getrockneten Trauben



in Piemonteser Grappa
mit in Grappa eingelegten Kakaobohnen & getrockneten Weintrauben

Grappa Giulia – mit Grappa aus dem Piemont

Schokolade mit eingelegten Kakaobohnen?

Ja, und zwar mit besonders viel Handwerk und Zeit!

Für diese außergewöhnlichen Kreationen werden ausgewählte Kakaobohnen eine Woche lang in Rum, Grappa oder Gewürztraminer eingelegt. Anschließend werden sie sieben Tage getrocknet, von Hand weiterverarbeitet und in edle Grand Cru Schokolade eingearbeitet.

Vom Einlegen bis zur fertigen Tafel vergehen rund drei Wochen. Dabei bleiben vor allem die feinen Aromen der Spirituosen erhalten, während nur ein minimaler Alkoholanteil zurückbleibt.

So entstehen drei besondere Kompositionen, die Schokoladenhandwerk auf eine ganz eigene Art erlebbar machen.

VOLLMILCHSCHOKOLADEN

KAKAO: 41 % MINDESTENS | GRAND CRU DSCHUNGELSCHOKOLADEN

Edelkakao aus bester Lage in Peru

jede einzeln handgemacht · **8,90 €** / 100 g

weihnachtlich ♥ *am beliebtesten*



Piemonteser Haselnuss
mit Haselnüssen aus dem Piemont



Die Drei
mit Haselnuss, Walnuss & Mandel



Eichhörnchen Schokolade ♥
mit Haselnüssen & Krokant



Kakaobohnensplitter
mit gerösteten Kakaobohnensplittern



Knuspervollmilch
mit Knuspercrunch & Knusperperlen



Walderdbeere ♥
mit Walderdbeeren



Landschokolade Lebkuchen & Pflaume
mit Lebkuchen & Pflaume



Landschokolade Bratapfel
mit Äpfeln & Spekulatius



Winter Eichhörnchen
mit karamelisierten Haselnüssen & winterlichen Gewürzen

WEISSE SCHOKOLADEN

KAKAO: 38 % MINDESTENS | SÜDAMERIKA

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

jede einzeln handgemacht · **8,90 €** / 100 g

weihnachtlich ♥ *am beliebtesten*



Blüten-Himbeer-Liebelei
Himbeere, Rosenblüten & Meersalz



Walderdbeere
mit Walderdbeeren

Warum 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.

jede einzeln handgemacht • **8,90 €** / 100 g

weihnachtlich ♥ *am beliebtesten*



Wilder Heidelbär
dunkle & Weiße Schokolade mit Heidelbeeren & Joghurt



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



Nougatmilch Toskana ♥
mit Piemonteser Haselnüssen & Brückentrüffeln



Orient
dunkle & Vollmilchschokolade mit Früchten & orientalischen Gewürzen



Johanna & Trüffelchen
dunkle Schokolade mit Pistaziennougat, Schwarzen Johannisbeeren & Brückentrüffeln



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









Peru Dschungelschokolade

KAKAO: 73 % MINDESTENS

Für unsere Grand Cru Dschungelschokolade verwenden wir Kakaobohnen der Sorte Peru Tamshi aus Tamshiyacu bei Iquitos in der Region Loreto in Peru.

Die Kakaobohnen stammen aus dem peruanischen Amazonasgebiet, einer Region mit einer außergewöhnlichen Vielfalt an Kakaoarten. Goldhelm bezieht die Bohnen direkt von Tamshi, einem Unternehmen, das im Amazonasgebiet ein Agroforstsystem betreibt. Dabei wachsen Kakaobäume gemeinsam mit einheimischen Baumarten, wodurch die natürliche Artenvielfalt erhalten und gefördert wird.

Die Fermentation und Trocknung der Kakaobohnen erfolgen direkt in Peru. Anschließend werden die Bohnen auf dem Goldhelm Schokoladenhof geröstet und zu Schokolade verarbeitet. **Durch das Bean-to-Bar-Verfahren begleiten wir den gesamten Prozess von der Kakaobohne bis zur fertigen Schokolade.**

Die 73 % Kakaoanteil verleihen der Dschungelschokolade ihren charaktervollen, intensiven Geschmack und machen sie zu einer vielseitig einsetzbaren Basis für zahlreiche Goldhelm Schokoladenkreationen.

PURE KAKAO GURU BOHNE

FOLGE DEM RUF DES DSCHUNGELS

Der „Kakao Guru“ – purer Dschungelgeschmack für die kreative Küche. Unsere Kakaonibs 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



Serviervorschlag

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.



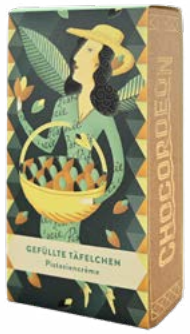
CHOCORDEON

KAKAO: 73 % MINDESTENS | GRAND CRU DSCHUNGELSCHOKOLADE

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

8,50 € / 8 Schokoladentäfelchen / 70 g

NATUR TÄFELCHEN
Bitte in der Verpackung im Kühlschrank lagern.



Pistaziencrème
gefüllt mit Pistaziencrème



Krämercrème
gefüllt mit Haselnussnougat- & Brückentrüffelcrème



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 Täfelchen spürt.





Trüffel

ZARTER SCHMELZ
NACH ALTER TRADITION

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

TRÜFFEL

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

weihnachtlich
am beliebtesten

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



Brückentrüffel – Rolle ♥
unser Klassiker mit Dschungelkakao aus Peru – mit Kakaopulver umhüllt

Pistazien-Trüffel – Rolle ♥
mit hellem Pistazien- und Haselnussnougat – mit Kakaopulver umhüllt

Leipzscher Würfel – Rolle
mit hellem Pistaziennougat & Pflaumen – mit Kakaopulver umhüllt

Käpt'ns Karamell-Trüffel – Rolle
aus Mandelnougat & Karamell – mit Kakaopulver umhüllt



Eichhörnchen-Trüffel – Rolle ♥
aus Haselnussnougat & gerösteter Haselnuss – mit Kakaopulver umhüllt

Kinder-Trüffel – Rolle
mit Milchschokolade & Waffelstückchen – mit Kakaopulver umhüllt

Krämercrème-Trüffel – Rolle
mit Haselnussnougat – mit Kakaopulver umhüllt

Datufo Trüffel ♥
veganer Schokoladen-Trüffel, nur mit Dattel gesüßt – mit Kakaopulver umhüllt.



Brückentrüffel – Box ♥
unser Klassiker mit Dschungelkakao aus Peru – mit Kakaopulver umhüllt



Weihnachtsmarkt-Trüffel – Box
Schokoladentrüffel mit gebrannten Haselnüssen – mit Kakaopulver umhüllt



Weihnachtsroyal Stollentrüffel
Schokoladentrüffel mit Stollen, Rum & Gewürzen – mit Kakaopulver umhüllt

Das Leben braucht Paris-Pistazie & Cassis!



Pistazientrüffel mit Cassis
mit Pistaziennougat & schwarzem Johannisbeer-Fruchtkern – mit Kakaopulver umhüllt

Edition FÜR SIE

mit KI modifiziert

Da kiekste, wa!



HERGESTELLT IN BERLIN!

NUR IN BERLIN ERHÄLTLICH!

Bärliner Trüffel
Schokoladen-Trüffel mit Himbeeren – mit Kakaopulver umhüllt

mit KI modifiziert

Trüffli

UNSERE TRÜFFLI SIND ZURÜCK

Ideal für einen kleinen Genussmoment, zum Probieren oder Verschenken.



Gewisse Freuden muss es geben - einen Trüffli auf das Leben!

TRÜFFLI

Unsere großen Trüffel – verschiedene Schokoladen- und Nougat-Trüffel, die auf der Zunge zergehen.

1,95 € / 15 g



Brückentrüffli
unser Klassiker mit Dschungelkakao aus Peru – mit Kakaopulver umhülltt



Pistazien-Trüffli
mit hellem Pistazien- & Haselnussnougat – mit Kakaopulver umhüllt



Stollen-Trüffli 🎄
Schokoladentrüffel mit Stollen, Rum & Gewürzen – mit Kakaopulver umhüllt



Praline

SO BUNT WIE DAS LEBEN

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



Goldhelm Pralinen

Himmlische 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'ns Karamell



Vollmilchschokoladencrème mit salzigem Butterkaramell und Largueta 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

Bullerbüs Garten



weiße Schokoladencrème mit Vanille aus Madagaskar, frischen Himbeeren und Rhabarber

Eierlikör Dubaier Art



Pistaziencrème mit geröstetem Engelshaar und Eierlikörcrème

Eierlikör Espresso



dunkle Crème mit Espresso und selbstgemachter Eierlikörcrème

Pflaume von Agen

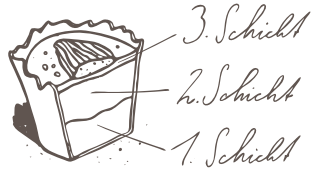


weiße und dunkle Schoko-ladencrème trifft auf Sherry Moscatel und Pflaumen aus Agen in der Provence

SORTIMENT 2026

Unsere bunten Pralinen bestehen aus mehreren Schichten – Frucht, Nougat und Schokoladencrème aus Edelkakao 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, Blüten, 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 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 Schokoladencrème mit Jasminblüte, frischer Orangenschale, Erdbeeren und kandierten Veilchen

Walderdbeer Champagnerkaramell



Champagnerkaramellcrème mit frischen Walderdbeeren

Safrancisco



weiße Schokoladencrème verfeinert mit frischem Safran und Aprikosen

Zitronen Baiser Aquavit



weiße Schokoladencrème mit Vanille aus Madagaskar, Gelee aus sizilianischen Zitronen und dänischem Aquavit

Sherlock's Grey



weiße Schokoladencrème verfeinert mit Earl Grey Tee und Yuzuzitronenkaramell

Sibirischer Zedernuss-nougat Wodka



Zedernussnougat mit Molte-beerenfrucht aus Schweden und französichem Wodka

Marillion Aprikose



dunkle Vollmilchcrème mit frischen Marillen und edlem Marillenbrand aus Österreich

Thüringer Waldfee



weiße Schokoladencrème 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

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-BOX „CIRQUE DU CHOCOLAT“

11,00 € / 5 Stück

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



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

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

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

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

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



PRALINEN IN DER DOSE

KAKAO: 73 % MINDESTENS | GRAND CRU DSCHUNGELSCHOKOLADE

Edelkakao aus bester Lage in Peru

ab 12,90 € / Dose

mit Alkohol



DDR Mokkapralinen
Pralinen mit Kaffeearoma und Mokkabohne

12,90 € / 10 Stück



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

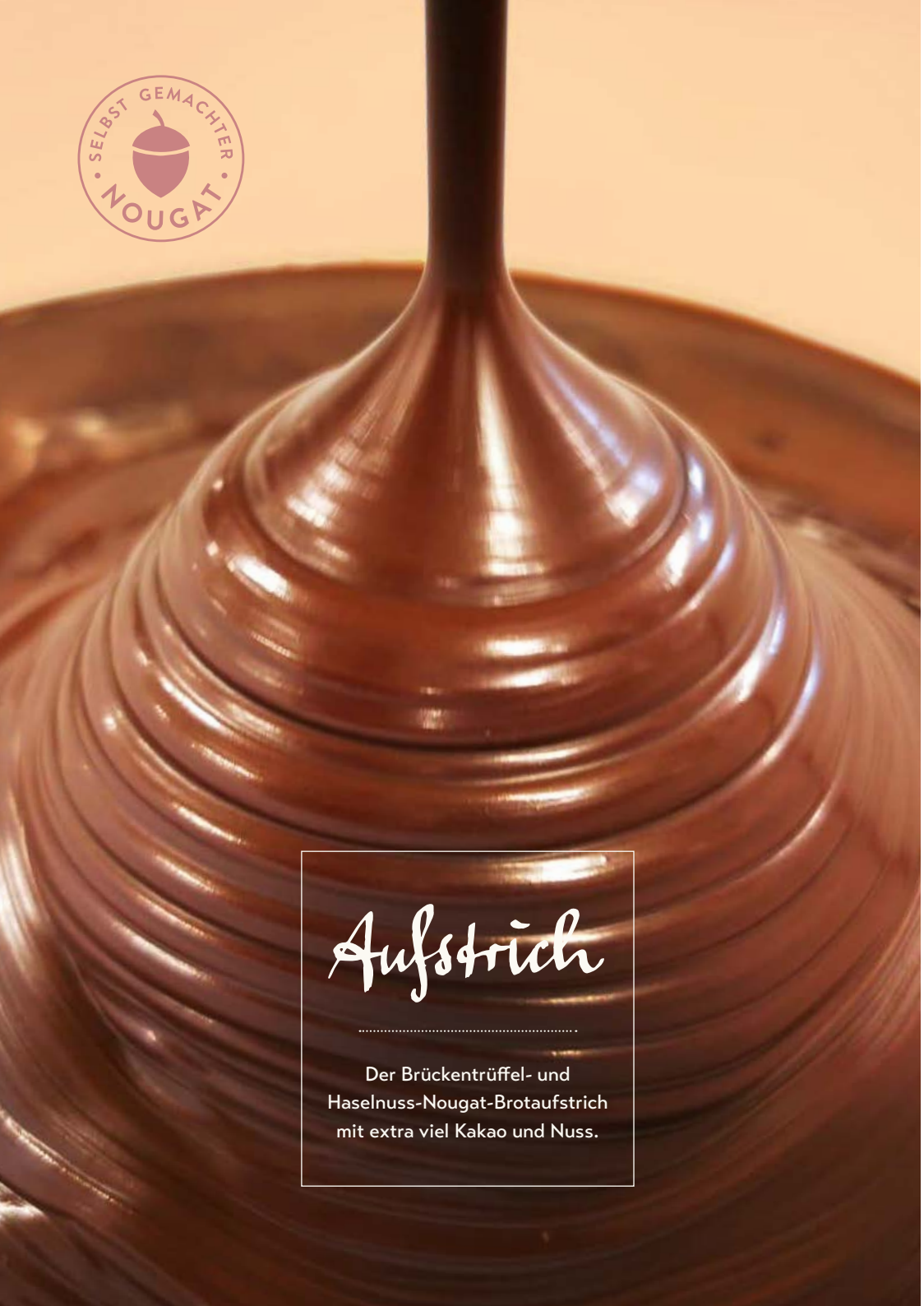


Salzige Karamell-Pralinen mit Don Papa Rum
salziges Karamell umhüllt mit dunkler Grand Cru Dschungelschokolade & Meersalz, verfeinert mit Don Papa Rum

14,90 € / 8 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.



AUFSTRICHE

♥ *am beliebtesten*

Krämercrème ♥
Brückentrüffel & dunkler
Haselnussnougat
15,80 € / 300 g





Eichhörnchen-Aufstrich
dunkler Haselnussnougat &
gehackte Haselnüsse
15,80 € / 300 g







CRÈME DE LA KRÄM

ZARTE KRÄMS

Cremig zart aus selbstgemachtem 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.

Academy of Chocolate Award London Dez. 2024

Unglaublich! hier stecken 73 Nüsse drin!

GEWINNERAUFSTRICH

Herr Eichhorn - Pur ♥
dunkle Haselnuss-Crème

9,90 € / 160 ml
~~**19,80 €**~~ **jetzt 14,90 €**/ 320 ml

Herr Eichhorn - Pur mit Dattel gesüßt
dunkle Haselnuss-Crème

9,90 € / 160 ml



Pia Pistazie ♥
Pistazien-Crème

9,90 € / 160 ml

Pia Pistazie mit Dattel gesüßt
Pistazien-Crème

9,90 € / 160 ml



Ausgezeichnet guter Geschmack.



TEST SIEGER

UNSERE HASELNUSS-NOUGAT-CRÈME HERR EICHHORN PUR IST TESTSIEGER BEI STIFTUNG WARENTEST.

JETZT MEHR FÜR WENIGER!

Herr Eichhorn Pur gibt es jetzt auch im großen Glas.



Jetzt 320 ml für ~~19,90 €~~ 14,90 €

Stiftung Warentest

GUT (2,0)

Ermittelt am Produkt mit MHD: 25.11.2026

Ausgabe 09/2026

www.test.de

26BG92

KNUSPRIGE CRUNCHES

jeweils im 160ml 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.

100 % NATUR PUR · NUSS · VEGAN

Crunches

aus selbstgebrannten Nüssen

Unglaublich! Hier stecken über 200 Pistazien drin!



Ronny Ranger
Pistazien-Crunch –
aus gebrannten Pistazien

12,80 € / 160 ml

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

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".



DUNKLE TRINKSCHOKOLADE

Crand Cru Edelkakao, 73 % Kakaoanteil
Trinkschokolade für ca. 9 Tassen – für Kinder ca. 20 Tassen

24,90 € / 500 g Dose



Peru Dschungelschokolade Pur ♥



Goldhelm Tasse
aus Keramik

5 € / 1 Stück

DUNKLE MINI-TRINKSCHOKOLADE

Crand 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
mit Haselnussnougat

Orient
mit orientalischen Gewürzen





Zimt
mit Bio Ceylon-Zimt

Winterzauber
mit winterlichen Gewürzen

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







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





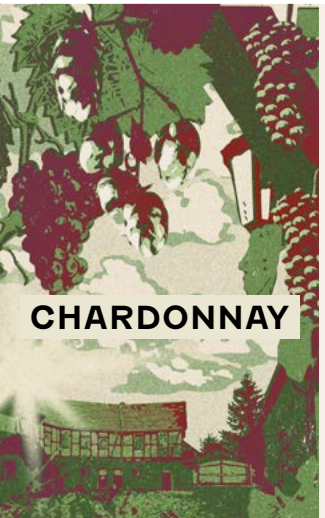
LÜTSCHE HELLES WALDBIER

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





CHARDONNAY HELLES WINZERBIER

Neu

helles Winzerbier – frische, kräuterige Hopfennoten treffen auf Aromen von Apfel, Birne und Pisich, hinzu kommt eine feine Säure der Weintraube

18,50 €* / 0,75 l



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 Bernstein Schokolade und Karamell-Meersalz Pralinen

30,00 €*

*alle Preise inkl. Pfand

EisKräm

EST. 2007 KRÄMERBRÜCKE

EISKRÄMER · ECHTES NATUR-EIS

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

NUR ECHTE ZUTATEN

echte Früchte
echte Bio-Milch
selbstgemachte Schokolade
selbstgemachter Karamell

Wir verzichten immer auf Fertigpulver und jegliche Zusatzstoffe.

100% NUR PUR NATUR!

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.