

CHOCO L 

&

Café
s'Blau Hus 

Hauspost

„CHOCO L“ und Café im „s'Blau Hus“ | Treffpunkt für Genießer
Im Dorf 13 | 77787 Nordrach | Tel. +49 78 38 9557400
Mail: info@choco-l.de | www.choco-l.de

Öffnungszeiten CHOCO L
Do., Fr., Sa. & Mo. von 14 – 18 Uhr

Öffnungszeiten s'Blau Hus
Do., Fr., Sa., So. & Mo. von 14 – 18 Uhr
Dienstag und Mittwoch Ruhetag



Das neue CHOCO L

Sie machten den Weg ins neue CHOCO L in Nordrach frei. Von links: Staatssekretär Volker Schebesta, Alessio Hirschhorn, Egbert Laifer mit Partner Michael Zehnle, Christiane Bachschmidt und Günter Eble, stellvertretender Bürgermeister aus Nordrach.

Die schönsten Momente von der Eröffnungsfeier auf den Seiten 1 bis 3.



Grandioser Neustart nach erfolgreichem Umbau



So richtig in Feierlaune war Egbert Laifer. Und seine Gäste feierten gerne mit ihm das neue CHOCO L. Die Moospfaffkugel, ein süßer Gruß aus der Schokoladenküche, erinnerte daran, wie alles anfang im CHOCO L – vor 13 Jahren.





In Feierlaune ...

Angela Laifer hatte die Idee zur Moospfaffkugel. Egbert Laifer hat sie kreativ umgesetzt und dafür gesorgt, dass die süße Kugel im Pistazienmantel, der ans Moos im Wald erinnert, im März 2013 Realität wurde. Und die legendäre Kugel der Grundstein für eine süße Erfolgsgeschichte werden sollte: die Geschichte der kleinen, feinen Schokoladenmanufaktur. 13 Jahre später hat diese ein Lifting bekommen, präsentiert sich jetzt in neuem Gewand mit altem Charme. Das galt es zu feiern: beim Empfang mit viel Beifall für den Chocolatier und sein Werk. Und im Anschluss daran rund ums s'Blau Hus. Stars der Stunde waren die „Lucky Kids“ aus Zell am Harmersbach, die für tolle Stimmung sorgten und Lust aufs Feiern machten.



Feiern. Genießen. Erleben.

Genuss am Bach – Events im s'Blau Hus



„Wein & Käse“

Termin: 23.05.2026, 19 Uhr

Wein & Käse – Genussabend mit Wein-kennerin Gabriele Eble und einer leckeren Käseauswahl vom Romanhof. p. P. 48 €



Cocktailabend im „Obstgärtle“

Termin: 12.06.2026, 19 Uhr

Vorfriede auf den Sommer genießen! Im s'Blau Hus-„Obstgärtle“ bei süffigen Cocktails von Barkeeper Jakob, leckeren Tapas und Live-Musik Deluxe von „Unikat“. p. P. 20 € inkl. Welcome-Drink



Fischabend

Termin: 19.09.2026, 19 Uhr

Nicht jeder Fisch, der am Fischabend von Egbert Laifer zubereitet wird, ist am s'Blau Hus vorbeigeschwommen. Aber alle Fische kommen garantiert aus der Region! p. P. 60 €



Wilderer Abend

Termin: 17.10.26, 16.30 Uhr

Wild aus den heimischen Wäldern, exklusiv von den Nordracher Jägern, macht unseren Wilderer-Abend zu einem ganz besonderen Genusserlebnis. p. P. 60 €



Literarisches Café

Termin: 19.11.2026, 17 Uhr

Was die Mönche einst liebten ... Autor Elmar Langenbacher hat's recherchiert und viel Erzählenswertes entdeckt. Inklusive Kürbiscreme-Suppe. Im Rahmen der DORT-Veranstaltungen/Donnerstags in der Ortenau. p. P. 18 €



Weihnachten im s'Blau Hus

Termin: 26.12.2026, 16.30 Uhr

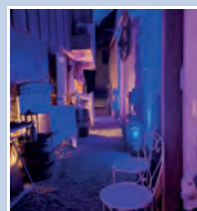
Ein Must für Genuss-Fans ist „Weihnachten im s'Blau Hus“. Das kulinarische Highlight, traditionell am 2. Weihnachtsfeiertag (exklusiv Getränke). p. P. 60 €



Die Nacht der Nächte ...

Termin: 30.12.2026, 18.30 Uhr

Die Magie der Rauh Nächte – im „Obstgärtle“ vom s'Blau Hus wird sie für Momente spürbar ... Magischer, unvergesslicher Abend für alle Sinne mit Egbert Laifer und Susanne Proboscht p. P. 25 €



Anmeldungen zu allen Genuss-Events erforderlich und nur unter Tel. +49 78 38 9557400

Im Ländle unterwegs

Im Schwarzwälder Freilichtmuseum Vogtsbauernhof

Termin: 03.05.2026 Eine Herzenssache: Egbert Laifer produziert life Hans&Magdalene-Herzpralinen, unterstützt von Alessio Hirschhorn.

Termin: 24.10.2026 Rendez-vous mit dem Moospfaff und Pfifferle-Zäzel in der „Lichtstube“ des Vogtsbauernhofs. Anmeldung Tel. 07831 46793500.

Beim Gengenbacher Kultursommer

Termin: 06.06.2026

„Wein & Genuss“ – ein außergewöhnlicher Genussabend mit Egbert Laifer und der Weinmanufaktur Gengenbach. Karten bei der Tourist-Info Gengenbach, Tel. 07803 930143.

Genuss im s'Blau Hus



Genießerfrühstück

Schöner kann der Sonntag nicht beginnen! Beim „Genießerfrühstück“ im s'Blau Hus werden alle Wünsche erfüllt, von süß bis herzhaft! ab 9 Uhr/25 € pro Person (ohne Getränke)



Sundig Esse

Herzhaft bodenständig, so kennen wir das „Sundig Esse“ von einst. Bei uns lassen wir die gute alte Tradition mit Braten, Soße & Beilagen wiederaufleben. Start: 11.30 Uhr/25.50 € pro Person (ohne Getränke)



Neu: Fondue chinoise

Treffen mit Freunden zum Fondue chinoise im s'Blau Hus. In der Fleischbrühe zubereitet, mit Fleisch, Gemüse und viel Leckerem drumherum. Ab Oktober in den Wintermonaten. **Ab 10 Personen / nur auf Anmeldung!**

Termine zum Genießerfrühstück & Sundig Esse unter www.sblauhus.de

Anmeldungen zu Genießerfrühstück, Sundig Esse & Fondue unter Tel. +49 78 38 9557400

Barzahlung am jeweiligen Veranstaltungstag vor Ort.



... Unser Team

Jakob – der Jüngste im Team

„Geschüttelt, nicht gerührt“ – die Lässigkeit eines erfolgreichen Barkeepers scheint Jakob Reischmann, nicht nur beim Zubereiten des legendären James Bond-Klassikers, im Blut zu liegen. Zur Hochform läuft er auf, wenn er in der „Obstgärtle“ – Bar vom s'Blau Hus seine Cocktails mixt. Wie beispielsweise den exklusiven s'Blau Hus-Cocktail. Mit viel Blau, schließlich ist der Name Programm. Von ihm kreiert und: ordentlich geschüttelt!



Im wahrsten Sinn des Wortes ein wenig durchgeschüttelt hatte ein Post auf Instagram das Schülerleben des jungen Oberharmersbachers. Das s'Blau Hus suchte Mitarbeiter, er hat sich beworben und wurde genommen, „die Chemie hat einfach sofort gestimmt“, so Jakob. Drei Jahre sind das jetzt her, wann immer es ging, sah man ihn in der Küche, im Service, im Team und schließlich mit dem Shaker in der Hand in der „Obstgärtle“-Bar vom s'Blau Hus. Zu den Cocktailabenden 2025 kreierte er gleich drei exklusive Drinks: den s'Blau Hus-Cocktail (Rezept im Kasten) sowie zwei Moospfaff-Cocktails, mit und ohne Alkohol, mal mit Kräutern, „moosig“, eben Schwarzwald-like, mal sommerlich-leicht.

Der Anfang von mehr, wie Jakob verrät, der nicht nur leidenschaftlich gerne mixt und neben der Schule Musik macht, sondern ebenso begeistert hinter dem Herd steht und Rezepte ausprobiert. Das hat er bei Mama und Oma abgucken, zum Glück für die Mama, „sie muss nicht mehr so viel kochen“. Zwei Jahre kommt sie sicher noch in den Genuss, dann will Jakob sein Abitur am Wirtschaftsgymnasium in Offenburg machen. Und dann? „Wirtschaftsingenieur, Geschäftsführung, Teamleitung“, so Jakobs Vorstellung von seiner Zukunft. Aber auch für die Zeit bis dahin hat Jakob einen Plan: „ich will von Egbert noch viel lernen, weil man von ihm so viel lernen kann. Ich will wissen, wie man Pralinen macht, wie man professionelle Kuchen backt“. Und garantiert wird es auch noch neue Cocktailkreationen à la Jakob im s'Blau Hus geben. Geschüttelt, nicht gerührt, versteht sich ...



s'Blau Hus Cocktail

4 cl Blue Curaçao; 2 cl Kokoslikör; 2 cl Sahne;
6 cl Ananassaft; 2 cl Vodka; TK Blaubeeren

Tina – am längsten im Team

Souverän zwischen Kuchentheke, Kaffeemaschine und Küche. Und auch Pralinentheke und Schokoladenküche, einen Stock tiefer, sind ihr bestens vertraut: seit 13 Jahren ist Tina Zimmerer im Team, die Dienstälteste im s'Blau Hus.



Dabei war die süße Welt nicht ihre Welt. Nicht beruflich und auch nicht privat, denn wenn sie die Wahl hätte, würde „herzhaft vor süß“ siegen, so Tina frei raus. Direkt und „frei raus“, neugierig auf Neues und da sein, wenn man sie braucht, das ist die Tina Zimmerer. Wahrscheinlich passt es deshalb so gut mit dem „Chef“, wie sie Egbert Laifer nennt. Und dies, obwohl die Welten nicht unterschiedlicher sein könnten: sie ursprünglich Arzthelferin, ihr „Chef“ in der Genusswelt zu Hause. Kein Hindernis, wie sich schnell rausstellen sollte, denn der Satz unter Freunden „wenn du mal Hilfe brauchst, kannst du dich melden“ sollte der Anfang einer vertrauensvollen Zusammenarbeit sein. 13 Jahre sind es inzwischen. Erfolgreiche, aber durchaus auch Zeiten voller Herausforderungen. Aber, so Tina Zimmerer im Rückblick: „mir würde was fehlen, wenn ich es nicht gemacht hätte.“

Vom Verkauf an der Pralinentheke in die Produktion – die Nordracherin, stets „offen für Neues“, will mehr, will wissen, was hinter den Kulissen läuft. Lernt Pralinen herstellen, hilft mit beim Einsetzen, Rollen, Verzieren. Und ist mit dabei, wenn CHOCO L bei Events präsent ist, um Trüffel und Pralinen an die Frau, an den Mann zu bringen. Als 2020 über dem CHOCO L ein Café entsteht und der Genießertreff in Nordrach zum „s'Blau Hus“ wird, ist Tina auch oben anzutreffen. Pendelt zwischen Pralinen- und Kuchentheke, arbeitet im Service, als ob sie nie etwas anderes gemacht hat und hilft in der Küche, wenn beim „Genießerfrühstück“ oder bei „Genuss am Bach“-Events jede vorbereitende Hand gebraucht wird. Um dann später wieder das zu machen, was ihr am meisten Spaß macht: Menschen treffen. Stammgäste, Bekannte aus dem Dorf, Urlaubsgäste. Ein freundlicher Plausch, glückliche Gäste – das ist Tinas Welt. Und spätestens, wenn sie ein kleines Liedchen bei der Arbeit trällert, weiß man, dass in diesem Moment ihre Welt in Ordnung ist.



Besuchen Sie uns auch auf
Instagram & Facebook



instagram.com/
sblauhus



instagram.com/
egbert.laifer

www.choco-l.de

Impressum:

Herausgeber: s'Blau Hus, Egbert Laifer, Im Dorf 13, 77787 Nordrach,
Tel. +49 78 38/9 55 74 00, info@choco-l.de, www.sblauhus.de

Verantwortlich für den Inhalt: Egbert Laifer, s'Blau Hus, Nordrach
Text: Gudrun Schillack

Fotos: s'Blau Hus, Gudrun Schillack, Birgit Köhl-Tömmes,
www.123rf.com, pixabay

Gestaltung: Köhl-Tömmes Büro für Design, www.koehl-toemmes.de

... Hesch schu ghört ...



Gastspiel bei „Wein & Genuss“

Gaumenkitzler wie Spargel mit exquisiter Vinaigrette und Kratzete, Lachs oder die legendäre neun-Kräuter-Suppe kredenzte Egbert Laifer beim „Gengenbacher Kultursommer 2025“. Alles Köstlichkeiten, die schon früher auf den Tellern der Gengenbacher Bürger zu finden waren. Gekrönt wurde der außergewöhnliche Wein & Genuss-Abend mit zwei Trüffeln, die von Egbert Laifer exklusiv fürs Klosterjubiläum in Gengenbach kreiert wurden: die „Gengenbacher Klostertrüffel“.



Künstler Olaf Hajek im s'Blau Hus

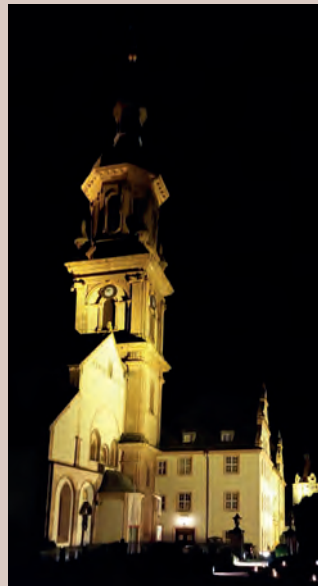


Kunst trifft Genuss: „Unterwegs zum Paradies“ – ein Motiv aus dem Bilder-Zyklus von Olaf Hajek fürs Gengenbacher Adventskalenderhaus schmückt die Holzkistchen mit den Gengenbacher Klostertrüffeln, von Egbert Laifer exklusiv zum Klosterjubiläum kreiert.



Moospfaff & „Hooriger Lenz“

Mal gibt er den „Moospfaff“, den Unruhegeist, der bis heute der Sage nach ruhelos durch die Wälder streift, hier bei einem Auftritt in Gengenbach (oben links und rechts), mal den „Hoorigen Lenz“, den Knecht vom „Vogt auf Mühlstein“. Wenn auch nicht mit wirrem Haarschopf, aber originalgetreu in dessen Kleidung von einst. Pfifferle-Zäzel unterstützt beim Lesen der Moritat (oben Mitte).



Jetzt traf Olaf Hajek im s'Blau Hus Egbert Laifer, der ihn nicht nur mit süßen Klostertrüffeln, sondern auch mit herzhaften Gaumengenüssen überraschte.

Genussvoller Advent

Das größte Adventskalenderhaus der Welt, auch in diesem Jahr mit den „Paradiese“-Motiven des Künstlers Olaf Hajek, kann in der Advents- und Weihnachtszeit nicht nur vor Ort in Gengenbach bewundert werden. Man kann es sich auch nach Hause holen, als Adventskalender, gefüllt mit 24 leckeren Trüffeln und Pralinen aus dem CHOCO L. Erhältlich ab Ende Oktober bei uns im CHOCO L und bei der Tourist-Info in Gengenbach.



Hingucker: Probierhüsli & Maien

Wie wär's, kurzer Stopp am Probierhüsli auf ein Likörchen? Jetzt hat das imposante Hüsli Gesellschaft bekommen: einen Maien, liebevoll und individuell dekoriert mit Holzherzen, blauem Kranz und Hahn, der wissen lässt, woher der Wind weht.



Ein traditioneller Maien, der eindeutig von Herzen kommt und seinen festen Platz gefunden hat. Und an einen ganz besonderen Anlass erinnert: an die Wiedereröffnung vom neuen CHOCO L.

Wir machen Pause ... vom 15. bis 29. Juni 2026 und vom 28. September bis 12. Oktober 2026