



HANDWERK AUS OBERÖSTERREICH

# Süße Wipfel

Wie der gelernte Bäcker Kurt Wöss zum Schokolademacher wurde.  
Und warum den Mühlviertler ein Spaziergang unter Fichten  
auf eine geniale Idee brachte.

Text: Harald Nachförg Fotos: Christof Wagner

**A**n genehm warm fällt das Sonnenlicht in das dichte Wäldchen, das sich hier, in der hügeligen Landschaft des Oberen Mühlviertels, ausbreitet. Es ist ein wunderschöner Frühlingstag, und Kurt Wöss und seine Tochter Karina haben sich auf den Weg gemacht, um Fichtennadeln zu ernten. Hellgrün leuchten die frischen Triebe, sorgsam schneiden sie da und dort ein paar Zweige ab und sammeln sie in Körben.

„Wir holen uns den Duft des Waldes nach Hause“, sagt Kurt schmunzelnd. Und mit zu Hause meint er seine kleine Schokoladenmanufaktur, die nur einen Katzensprung von seinem Forst entfernt ist. Dort, in der lediglich an die 650 Einwohner

zählenden Ortschaft Pühret, stellt er eine äußerst beliebte Spezialität her: seine Wald-Schokolade – genauer gesagt eine handgeschöpfte Schoko mit Fichtennadelfüllung, die als Tafel, in Herzform und als Praline erhältlich ist.

## AUCH MÖNCHE NASCHEN GERN


Die exquisite Süßigkeit hat Kurt Wöss nicht nur über Oberösterreich hinaus bekannt gemacht, sie hat seinen Betrieb erst so richtig ins Laufen gebracht und die Nachfrage am übrigen Sortiment – von der Bruchschokolade bis hin zu Schoko-Figuren in allen Geschmacksrichtungen – kräftig erhöht.

„Die harte Arbeit hat sich ausgezahlt“, sagt der 57-Jährige sichtlich erleichtert.

„Ich bin ja gelernter Bäcker und hab den von meiner Großmutter Theresia gegründeten Betrieb übernommen“, erzählt der Mühlviertler weiter. „Mit dem Verkauf von Brot und Gebäck wären wir aber langfristig nicht über die Runden gekommen.“

Also setzte er auf Schokolade. „Die schmeckt nämlich jedem.“ Außerdem habe ihn die Herstellung immer mehr zu interessieren begonnen, „und darum hab ich auch die Ausbildung zum Konditor nachgeholt“.

Besonders gern greifen übrigens die Mönche des nahegelegenen Stifts Engelszell zu den Wöss'schen Naschereien. „Anfangs haben wir nur zwei Sorten Pralinen ins Kloster geliefert – die mit Eierlikör und die mit Schokolikör gefüllten“, erzählt ➤



**Klassiker.** Konfekt in 30 verschiedenen Geschmacksrichtungen gibt's im Schoko-Laden. Besonders beliebt sind die Waldschokolade-Pralinen. Sie sind mit Milch- oder Edelbitterschokolade überzogen. Linke Seite: Kurt Wöss und seine Tochter Karina ernten in ihrem Wald frische Fichtenzweige.

**Waldarbeit.** Immer ab Mai geht's in den eigenen Forst. 90 Prozent der Bäume sind Fichten, Karina schneidet behutsam frische Zweige ab.





**Geschmackvoll.** Karina Wöss füllt die Fichtennadelmasse in die Schokolade, das Rezept ist natürlich geheim. Auch Bruchschokolade (rechts) schmeckt köstlich.

Kurt. Mehr Varianten habe man damals auch nicht hergestellt. Da Kurt Wöss aber immer leidenschaftlicher an neuen Sorten tüftelte und der Abt seinen Versuchen gegenüber sehr aufgeschlossen war, gab's sogar die Aufmunterung weiterzumachen, als ein neues Experiment erst einmal danebenging. Genau: die Fichtennadelschokolade.

#### **DAS AROMA DES WALDES**

Dazu wurde der Mühlviertler bei einem Waldspaziergang inspiriert. „Ich wollte diesen herrlichen Duft, dieses besondere Aroma in eine Schokoladenkreation aus Mandelnougat bringen. Ohne Alkohol.“

Um eine lange Geschichte kurz zu machen: Die ersten Kostproben der Waldschokolade waren zum Wegschmeißen. Aber wie gesagt: Der kleine Rückschlag

hinterließ bei Kurt keinen bitteren Nachgeschmack, er war dadurch umso mehr angestachelt, seinen Traum zu realisieren. Heute kann der gelernte Bäcker darüber lachen. Seine Waldschokolade, die seit 2018 auch biozertifiziert ist, verkauft sich wie die warmen Semmeln. Jeden Mai heißt es daher tüchtig Fichtenzweige schneiden. „Schließlich braucht man etwa zehn Kilo frische Zweige, um zu einem Kilo Nadeln zu kommen“, wie Karina Wöss erklärt, die bei ihrem Vater mitarbeitet und fürs Kaufmännische ebenso zuständig ist wie für alles Kreative. Natürlich kann sie auch Schoko machen.

In der Manufaktur, in der die Naschereien auch verkauft werden, werden wir es gleich sehen. Erst einmal führen uns Vater und Tochter aber herum und zeigen uns alles – auch die Einpackstation. Die

Süßigkeiten werden ja händisch einsortiert oder eingewickelt. Waldschokolade erst in Goldpapier, dann kommt der typisch dunkelgrüne Karton mit dem goldenen Specht-Aufdruck darüber.

Aber wir sind jetzt abgelenkt. Der Duft von warmer Schokolade steigt uns in die Nase. Extra für uns werden noch ein paar Tafeln Waldschokolade angefertigt. „Der Geschmack von Fichte kommt von den alten Nadeln, die frischen hellgrünen braucht man eigentlich nur als Farbstoff, zur Zierde“, wird uns noch verraten, viel mehr aber nicht. Das genaue Rezept bleibt natürlich in der Familie und ist geheim.

---

**Schoko-Laden.** Karina und Kurt Wöss, Pühret 11, 4143 Neustift im Mühlkreis, waldschokolade.at