

## Chokoladeforretningen Confecture Copenhagen åbner på Christianshavn

Nu åbner chokoladeforretningen Confecture Copenhagen på Christianshavn. Det er godt nyt for alle chokoladeglade københavnere - i forretningen er der også chokoladeværksted, så nysgerrige sjæle kan komme helt med ind i maskinrummet og se, hvordan de søde sager bliver tilvejebragt.

Når den 34-årige Chokolademager Patrick Pörtner på torsdag, den 25. oktober, åbner sin nye chokoladeforretning Confecture Copenhagen, i den ikoniske bygning 'Lagkagehuset' på Christianshavn, er det med store forventninger. I månederne op til åbningen har han arbejdet i døgndrift med renovering og indretning af de nye lokaler, og her har det ikke skortet på interesse fra naboerne for projektet.

*"Hver dag har der været mennesker fra lokalområdet inde og spørge til butikken. Jeg har længe gået med drømmen om at åbne min egen chokoladeforretning i København og blev mildt sagt begejstret, da jeg fandt de her fantastiske lokaler på Christianshavn. Den store interesse op mod åbningen har bekræftet mig i, at der er potentiale for god, håndlavet kvalitetschokolade her i området, og at Christianshavn i det hele taget bliver et fantastisk sted at drive forretning,"* siger Patrick Pörtner og tilføjer: *"Jeg glæder mig til at betjene christianshavnerne, og hvem der ellers lægger vejen forbi,"*

### Åbent værksted og Vor Frelsers Kugler

Den nye butik vil blandt andet byde på håndlavet kvalitetschokolade og flødebolle. Patrick Pörtner vil selv fremstille chokoladen i forretningen, hvor gæsterne vil kunne se direkte ind i chokoladeværkstedet.

*"Det er vigtigt for mig selv at kunne håndplukke gode råvarer til chokoladen. Valget af den rigtige smag i chokoladen gør en stor forskel i det enkelte stykke. Derudover giver de fine lokaler på Christianshavn også mulighed for, at interesserede kan kigge med i chokoladefabrikens maskinrum, så de kan opleve, at det at arbejde med chokolade er et håndværk,"* siger Patrick Pörtner.

Butikken vil også servere varm chokolade til de kølige efterårsdage, og der vil være mulighed for at komme på chokolade- og flødebollekurser hos Patrick selv.

Patrick er desuden i gang med at udvikle forskellige produkter med en hilsen til lokalområdet. Lige nu er han ved at lægge sidste hånd på opskriften til gyldne chokoladekugler med inspiration i kuglen på Vor frelsers kirke.

### Startede som 13-årig

Patrick Pörtner har en massiv erfaring med chokolade trods sine kun 34 år. Han startede som stikirenddreng hos Frederiksberg Chokolade allerede som 13-årig, hvor han arbejdede sig op, og endte førstemand gennem 8 år, og senest chocolatier og butikschef hos Hotel Chocolat, som han var med til at starte op på det danske marked.

*"Jeg kom ind i chokoladens verden hos Frederiksberg Chokolade, hvor jeg blev lært op og fik lov til at eksperimentere med chokoladens mange udtryk og variationer. Det vil københavnere også opleve i Confecture Copenhagen, hvor jeg tager de elskede chokoladeklassikere og giver nogen af dem et twist,"* siger Patrick Pörtner.

### Fakta

Butikken åbner torsdag den 25. oktober med åbningsreception fra 16.00-18.00

Presse og VIPs er inviteret klokken 13.00-15.00 til en eksklusiv forsmag på butikkens lækkerier.

Confecture Copenhagen vil have åbent alle ugens dage. Mandag- fredag kl. 10.00-18.00. Lørdag- søndag kl. 11.00-17.00

Butikkens sortiment indeholder håndlavet chokolade, flødeboller, dessertstykker med bl.a. marcipan-, nougat- og trøffelvariationer, og varm chokolade.

Overgade oven vandet 40a – 1415 København K 22872038

[patrick@confecture.dk](mailto:patrick@confecture.dk) [www.confecture.dk](http://www.confecture.dk)

Instagram @confecturecopenhagen Facebook @confecture