



Text Sabine Wilms
Fotos Harry Soremski

„Wagt was Neues“ Praline mit Gewinn

Walzwerk, feinmaschiger Metallrost, Spachtel, Fülltrichter – Baustelle, Zielprodukt eigentlich Haus oder Straße? Nein. Praline!

Erhitzen, abkühlen, erhitzen, auskristallisieren, experimentieren, Kristalle, sechs verschiedene Formen mit vier verschiedenen Modifikationen – Chemielabor, Zielprodukt: vielleicht eine Tinktur oder Shampoo? Niemals. Praline!

Die Zutaten unserer Produkte kann man zurückverfolgen zum Hersteller.

Tunk- und Spiralgabel, eine zweizinkige Gabel, Warmhaltebecken, Schöpflöffel: Schokoladenwerkstatt oder Backstube, jetzt ist es eindeutig: Zielprodukt Praline. All die aufgezählten Geräte und Werkzeuge nutzen Amanda Dahl und Tessa Bingemann im FischerS-Hotel, um Pralinen, Trüffel, Ganaches, Tarteletts herzustellen. Chemisches Wissen und Experimentier-Freude, viel Zeit und viel Kreativität gehören sowieso dazu. Konditormeisterin Amanda Dahl (41) und Konditorgesellin Tessa Bingemann (22) haben mit ihrer Kreation Cherry C. Lady bei der Schokoladenweltmeisterschaft Gold geholt.

Wie schmeckt die Siegerpraline? „Fruchtig-säuerlich trifft auf harmonische Vollmilchschokolade mit Tonkabohne. Cherry C Lady schmilzt zart im Mund und schmeckt tief“, beschreibt Amanda Dahl. Drei Tage brauche es, bis eine Praline fertig sei. Schokolade und Kakaobutter mixen, erwärmen, auskristallisieren, abkühlen, einfärben, in Form ausgießen, die Ganache (eine Mischung aus Schokolade und Sahne) müsse passend hergestellt werden, zählt Tessa Bingemann ein paar der vielen Schritte zur Praline auf. Alles selbst zu machen, gehöre zum Ehrenkodex der beiden Konditorinnen.

Was beiden wichtig ist: „Seltene und fair produzierte Kakaobohnen aus abgelegenen Regenwäldern zu nutzen, regeneratives Wirtschaften zu unterstützen, keinesfalls Plantagenbohnen. Die Zutaten unserer Produkte kann man zurückverfolgen zum Hersteller“, erklärt die Meisterin. Schokolade übrigens werde auch von der Abwärme des Ofens flüssig, man könne vieles per Hand, nach Gefühl und ohne aufwändige Maschinen machen, brauche vielleicht mehr Zeit, mehr Geduld und werde auch dadurch kostbarer.

Praline ist Handarbeit. Praline gelingt durch Arbeit mit Begeisterung und Liebe. Weshalb sonst hat Amanda Dahl einmal auf jede Praline eine Kirschblüte gezeichnet? Weshalb sonst entwickeln Meisterin und Gesellin weiterhin neue Kreationen und setzen sich mit Sensorik – knuspert's im Mund, schmilzt die Schokolade? Stimmen die Konsistenzen? – und außergewöhnlichen Geschmackskombinationen auseinander? Wie wäre es mit Tomate-Kirsch, Karotte-Kürbis, Rote Bete oder Sellerie als Praline oder kleine Schokochips als Überraschungseinlage? Warum nicht? Kombis aus Karamell-Salz oder Erdbeere-Chili sind interessant, aber irgendwie altbekannt.

Wie kommen eine Konditormeisterin und eine Gesellin zu Pralinen? Pralinenherstellung gehört zur Ausbildung. Und wenn es Freude macht und Erfolg bringt – warum nicht? Bei Amanda Dahl und Tessa Bingemann kam die Corona-Lockdown-Zeit dazu: Die Chefin Silvia Fischer habe gesagt: „Kurzarbeit geht nicht. Probiert was aus. Wagt was Neues.“ Das taten die beiden. Mit Gewinn.

