

Im Schokoladenreich

Auf der Suche nach exotischen und exquisiten Pralinés — die Pralinenwerkstatt von Thomas Ernst ist einzigartig in Kassel.



Schokolade gilt heute wieder als First-Class-Vergnügen. Selbstverständlich erhält man heute bereits feine Schokoladen und Pralinés in den Supermärkten um die Ecke. Trotzdem ist Trüffel nicht gleich Trüffel und der große Unterschied in der Herstellung dieser handlichen Gaumenfreuden ist für den Schokoholic längst kein Geheimnis mehr. Das A und O dieses Luxusprodukts

besten Schokoladen und setzt auf reine Handfertigung. Die Kunst der Veredelung lernt man nicht einfach nebenbei. Der Beruf des Chocolatiers existiert nicht als Ausbildungsberuf. Thomas Ernst hat seine internationalen Erfahrungen im Umgang mit Schokolade gesammelt. Eigentlich war der gebürtige Berliner schon fast überall. Die Stationen seines bewegten Kochdaseins

und lud Thomas Ernst, als einzigen Pralinenproduzenten, zu dieser exklusiven Messe ein.

Vergnügen für die Sinne

Dem Luxusprodukt die Zeit geben, die es braucht. In einer Pralinenwerkstatt laufen die Uhren anders. Sorgfältigkeit spielt für



sind die Kakaosorten, die es an Vielfalt fast mit Wein aufnehmen können.

Thomas Ernst betreibt die Pralinenwerkstatt am Brüder-Grimm-Platz 4 seit drei Jahren und zählt sich selbst nicht mehr zu den Pralinensüchtigen. „Natürlich probiert man eine neue Kreation, wie beispielweise Rote Beete mit weißer Schokolade, aber die dreißig Standardsorten lösen kein Heißhunger mehr aus.“ Die Pralinenherstellung und Patisserie sind seine Leidenschaft. Dabei verfolgt Ernst ein ganz einfaches Rezept: Er verwendet ausschließlich naturreine Produkte, keine Konservierungsstoffe, nur die

gehen vom Schwarzwald (Traube Tonbach), über die Schweiz bis in die Karibik. Über zwanzig Jahre Berufserfahrung als Koch und passionierter Pralinenhersteller fließen in seine Vorstellung von einzigartiger Pralinenmanufaktur mit ein.

Der Ruf seiner außergewöhnlichen Kreationen eilt ihm voraus. Zum zweiten Mal präsentiert sich die Pralinenwerkstatt auf dem alljährlichen Food Market (13. & 14. September) in der Hamburger Großmarkthalle. Die Zeitschrift „Der Feinschmecker“ wurde auf die erlesenen Pralinen- und Trüffelsorten des Wahlkassellers aufmerksam

die ganzheitliche Qualität eine große Rolle. Rund 500 verschiedene natürliche Aromastoffe aus der Kakaobohne plus Kakaobutter, Zucker und Milchbestandteil lösen ein wahres Feuerwerk im Gehirn aus und kurbeln die Produktion von Serotonin und Endorphinen an – dadurch geht es uns gut, man fühlt sich glücklich.

Azteken und Maya legten die bitteren, ölreichen Kakaobohnen zum Trocknen in die Sonne, rösteten sie auf Lehmgittern und zerkleinerten sie mit Mahlsteinen. Durch dieses Verfahren kam es zu chemischen Reaktionen, welche die bitteren Kakaobohnen in eine köstlich duftende Paste verwandelten. Dies ist die Entstehung der Urschoko-



lade, die mit den verschiedensten Zutaten wie Vanille, Blütenblättern, Chili, Kräutern, Honig etc. vermischt, zu kleinen Bällchen geformt und getrocknet wurden. Auf diese Weise entstanden die Vorläufer der heutigen Trüffel.

Die Philosophie seiner Pralinenherstellung ist ebenso konsequent: „Weniger ist mehr und vor allem Spaß an der Arbeit.“ Thomas Ernst verzichtet strikt auf Industriefertigung, verwendet keine Schokoladenhohlkörper und produziert maximal 150.000 Pralinen im Jahr. Dabei zählen Vanilletrüffel, Grappakirschen oder die Moussetöpfchen zu den Standardsorten, nur ca. zehn Prozent der Produktion sind „Neuschöpfungen“ – also Experimente mit Ziegenkäse oder besagter Roter Beete.

Ist man in Kassel auf der Suche nach den kleinen Suchtstückchen, dann findet man die Versuchungen von Thomas Ernst nur an ausgewählten Orten. Zum Vertriebskonzept der Pralinenwerkstatt gehört die Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten. Für den Verkauf seiner handgefertigten Pralinen konnte er u.a. die ausgezeichnete Feinkost Fleischerei Rohde, die Hospitalskellerei und das Café Luther gewinnen. Natürlich präsentiert er seine schokoladigen Kunstwerke auch im eigenen Restaurant Kitchenclub am Brüder-Grimm-Platz. „Die Pralinenwerkstatt ist und soll mein Hobby bleiben.“

Thomas Ernst hat sich nun doch für Kassel entschieden, nachdem er fast mit seiner Pralinen-Kunst nach New York ausgewandert wäre. Trotzdem möchte er mit seiner einzigartigen Manufaktur nicht zum Großprojekt werden. Das ansteigende Interesse am „Slowfood“ und das zunehmende Verständnis für eine neue „Ess-Kultur“ werden sich hoffentlich auch in Kassel durchsetzen.

Pralinenkurse für Jedermann

Wer in die besondere Welt der Edelschokoladen eintauchen will, der kann sich bei den Pralinenkursen mit den Begriffen wie Kuvertüre, Kakaobestandteile, Praliné und Canache beschäftigen. Ob Hell, dunkel, süß, bitter, scharf, blumig, fruchtig, sahnig... die Vielfalt wird ständig erweitert, denn Patisserie ist immer auch das Experiment mit der edlen Zutat Schokolade. Thomas Ernst bietet ab September wieder seine Expeditionen ins Schokoladenreich für Jedermann an. „Die Teilnehmer haben einfach Spaß an dem Produkt Schokolade, vor allem an der Verarbeitung im flüssigen Zustand – natürlich auch am anschließenden Verzehr.“ Unter Feinschmeckern gilt der Überzug von Hand fast als mystisches Ritual.

Apropos Mythos: „Schokolade macht dick“ – In dieser weitverbreiteten Verdammung der Schokolade wurde ein ausschlaggebendes Argument übersehen: Die meisten Schokoladenesser pflegen ihren Schokoladenkonsum mit anderer Nahrung zu ergänzen! Außerdem ist der Kauf und die Lagerung von Schokolade oft mit körperlicher Schwerarbeit verbunden: Um sieben Pfund Schokolade vom Geschäft nach Hause zu schleppen, sind immerhin 359 kcal erforderlich.

Also. auf zur Pralinenwerkstatt, dort warten schon Aprikosenkekse, Haselnusskrokant, Anistrüffel, Mohn-Kokos-Pralinés, Caramellolliés...

Angelika Froh



Pralinenwerkstatt
Brüder-Grimm-Platz 4
34117 Kassel
Telefon: 17831
www.pralinenwerkstatt.de

