



Die Kuvertüre schmilzt dahin: Beim Rühren merkt Bettina Dobler, wann der passende Fließgrad erreicht ist.



Stück für Stück: Mit einer Tungkabel werden die Schnittpralinen-Rohlinge in die Kuvertüre getaucht.

## Mund auf, Augen zu und schmelzen lassen

Bettina Dobler hat sich in Stamsried eine kleine Schokoladenmanufaktur aufgebaut

Von Josef Heigl

**Stamsried.** Geweckt hat ihre Leidenschaft für Schokolade ein Zufall: Im Alter von 15 Jahren entdeckte Bettina Dobler auf einem Tütchen Vanillinzucker ein Rezept für Rumpkugeln. Neugierig machte sie sich ans Werk. Die fertigen Rumpkugeln wollte sie stilecht in ein Pralinenförmchen setzen. Dieser Packung mit Förmchen wiederum lag ein Rezept für Mozartpralinen bei. „Bei der Herstellung der Mozartpralinen ist meine Leidenschaft dann endgültig entbrannt. Seitdem lässt sie mich nicht mehr los.“

Bettina Dobler stammt eigentlich aus dem Allgäu. Nach ihrer Heirat zog sie aber in den Bayerischen Wald. Sie lebt jetzt in Stamsried, arbeitet vier Tage in der Woche als Verwaltungsfachwirtin und taucht immer am Wochenende ein in die Geheimnisse von Schokolade.

Ihre Kenntnisse hat sie sich nicht nur in Eigenlektüre und in praktischen Versuchen seit mehr als 23 Jahren angeeignet, sondern auch Kurse besucht, unter anderem in München und Salzburg. Erfahrungen sammelte sie ferner bei Chocola-

tiern in Metropolen wie Prag, Berlin und Wien.

Im Herbst vor einem Jahr eröffnete sie ihre eigene Pralinenmanufaktur, den „Kleinen Schokoladenladen“ in Stamsried. Kunden holen dort gerne persönlich ihre bestellten Pralinen ab. Ein Besuch kann jedoch auch von Zuhause aus über das Internet erfolgen. Eine umfassende Homepage beantwortet unter der Adresse [www.kleinerschokoladenladen.de](http://www.kleinerschokoladenladen.de) alle Fragen und gibt Einblick in Arbeit und Sorten. Da Bettina Dobler kein Ladengeschäft in Stamsried hat, können Bestellungen telefonisch oder auch via Internet vorgenommen werden. Die süße Fracht kommt dann mit der Post. Aufträge werden nach Fertigstellung der bestellten Pralinen innerhalb einer Woche abgewickelt. Die Stamsrieder Pralinen können Kunden aber auch in der historischen Klostermühle in Cham-Altenmarkt kaufen.

### Spachteln und Tungkabeln

Das Herzstück der Pralinenmanufaktur ist ein etwa vier mal vier Meter großer Raum. Hier sieht die Lebensmittelüberwachung unangekündigt immer wieder nach dem Rechten.

Zu den wichtigsten Utensilien gehören ein Temperiergerät, das drei verschiedene Temperaturen gleichzeitig für die Kuvertüre ermöglicht, jede Menge Schüsseln, Spachteln in Edelstahl wie Kunststoff und Tungkabeln mit zwei oder drei feinen Zacken sowie einem runden Kopf zum Fassen der „Kleinen Mozartkugel“. Nicht zu vergessen die Spritztütchen.

Und die Zutaten? - Callebaut, der weltweit größte Schokoladenproduzent mit Sitz in Zürich, liefert die Kuvertüre. „Ich habe damit die besten Erfahrungen gemacht. Mit dieser Kuvertüre lässt sich sehr guter Fließgrad erreichen“, begründet Bettina Dobler und zeigt auf verschiedene luftdicht abgeschlossene Vorratsbehälter.

Sahne und Butter stammen aus biologischer Produktion. Die Sorte Whisky nennt sich deshalb so, weil den Pralinen ein zwölf Jahre alter schottischer Single-Malt-Whisky ihr unvergleichliches Aroma verleiht. Die findige Pralinenmacherin hat jüngst einen Whisky in Erbdorfer in der Oberpfalz entdeckt. Der Geschmack von „Stone wood“, so nennt sich der bayerische Whisky, kommt nicht nur ihren Vorstellungen für den Geschmack ihrer Praline sehr entgegen. Auch passt der Erbdorfer Whisky genau in die Philosophie der regionalen Bezugsquellen.

Weitere Pralinenarten lassen ihrem Namen zufolge ebenso erahnen, was sich in ihnen befindet: Orange



Persönliche Handschrift: Am Ende wird mit der Spritztüte jede Praline verziert.



Neben Schnittpralinen und Kugeln gibt es Formpralinen: Diese Herzen werden in Carbonformen gegossen.

beispielsweise hat Orangenlikör und Orangenabrieb in sich, Herz-Arrak hat die Form eines Herzens und schmeckt eben nach Arrak, einem Aroma, das unter anderem in der Patisserie zum Abschmecken von Süßspeisen verwendet wird. Derzeit tüftelt Bettina Dobler an einer „Bayerwald-Praline“. „Das dauert aber noch ein bisschen. Denn das Resultat soll genau so sein, wie ich es mir vorstelle.“

### Klares Geschmackserlebnis

Die Bezeichnungen der Pralinen sagen klar aus, welches Geschmackserlebnis sich einstellen wird. „Eine gute Praline beschränkt sich auf eine wesentliche Geschmackskomponente“, sagt die 38-Jährige. „Es sollen nicht mehrere nebeneinander sein, die sich überlagern oder beim Genuss vermengen.“

Hat Bettina Dobler eine neue Kreation als „Prototyp“ fertig, ist zunächst ein kleiner Kreis von Testern gefragt, die ihr Urteil abgeben, ehe der Kunde nach einem abschließenden Überarbeiten der Rezeptur mit der neuen Praline bekannt gemacht wird.

Zurück zur Herstellung: Klassisch sind die Schnittpralinen: Die über Nacht ruhende Masse bekommt eine feste Form, wird am nächsten Tag in Pralinengröße geschnitten und in Kuvertüre getaucht.

### Keine vorgefertigten Hüllen

Größe und Aussehen sind bei sogenannten Formpralinen bereits vorgegeben. Hier gießt Bettina Dobler die späteren Hohlkörper für die Füllung in Carbonformen selbst. Dadurch erhält sie eine hauchdünne Außenschicht Schokolade, welche sich harmonisch mit der Pralinenfüllung verbindet und das Geschmackserlebnis unterstreicht. Industriell vorgefertigte Hohlkugeln, die nur gefüllt werden müssen, verwendet sie grundsätzlich nicht. Denn sie empfindet es als unange-

nehm, wenn beim Essen einer Praline die Schokoladenstückchen der Hülle im Mund langsamer schmelzen als die Pralinenfüllung.

Die dritte Möglichkeit der Formgebung, Handarbeit pur, sind Kugeln wie eben die „Kleine Mozartkugel“.

Welche Sorten von Pralinen Bettina Dobler kreiert, hängt nicht von Rezepten ab, die bereits existieren. Sie will eigene Ideen umsetzen, ihrer Kreativität freien Lauf lassen. Tabu sind Geschmacks- und Konservierungsstoffe.

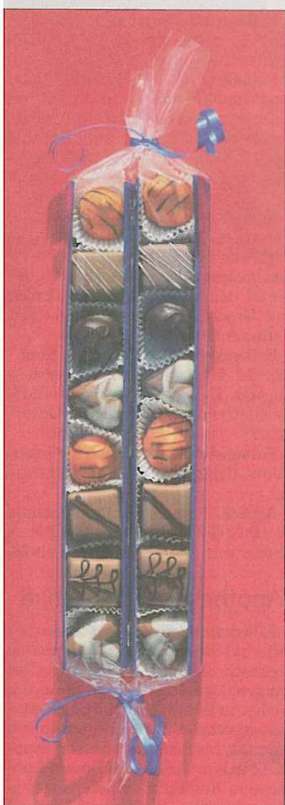
Die Jahreszeit spiegelt sich im Angebot natürlich wider. Während im Frühjahr beispielsweise Erdbeeren oder Himbeeren in Fruchtpralinen verarbeitet werden, finden im Herbst und zur Weihnachtszeit eher Zimt, Rum, Orange und weihnachtliche Gewürze Anklang.

### Unverwechselbare Deko

Wenn Bettina Dobler in ihrer Pralinenküche steht und sich den süßen Versuchen hingibt, bedeutet das für sie Entspannung pur. Zur Handarbeit gehört übrigens auch die abschließende Verzierung der Praline: Zartbitter-Kuvertüre wird gefühlvoll aus einer Spritztüte gedrückt. Mit ganz feinen Linien setzt Bettina Dobler jeder Praline ihre unverwechselbare Handschrift auf.

Sollte jemand Pralinen aus dem „Kleinen Schokoladenladen“ in Stamsried geschenkt bekommen, dem rät Bettina Dobler, sie in einem Raum bei 14 bis maximal 18 Grad aufzuheben. Trocken sollte es dort sein und am besten dunkel, und es sollten keine anderen geschmacksintensiven Lebensmittel, welche sich auf die Schokolade übertragen, in der Nähe stehen.

Auch wenn die Pralinen von Bettina Dobler sehr schön anzuschauen sind - besser werden sie vom Anschauen nicht. Am allerbesten sind sie, wenn sie frisch verzehrt werden. Mund auf, Augen zu und schmelzen lassen!



Am Ende werden die handgemachten Pralinen noch hübsch verpackt.