

WOHLTEMPERIERT, KNACKIG UND GLÄNZEND



KARIN EBELSBERGER – SHOOTINGSTAR UNTER DEN
DEUTSCHEN CHOCOLATIERS – ÜBER IHREN TRAUMBERUF
UND DIE TRENDS DER SCHOKOLADE



VIVIDA: Frau Ebelsberger, Sie sind Mitte dreißig und bereits eine der erfolgreichen Chocolatiers Deutschlands. Sie haben ein Buch über Pralinen geschrieben, das inzwischen in der fünften Auflage in den Buchläden zu haben ist. War Chocolatier immer schon Ihr Traumberuf?

Ebelsberger: Meine Mutter hat Confiseurin gelernt und mein Vater ist ein preisgekrönter Küchenmeister. Vielleicht lag es ja wirklich in meinen Genen. Trotzdem bin ich mit 18 Jahren erst einmal ausgezogen, um etwas anders zu machen.

VIVIDA: Was wollten Sie werden?

Ebelsberger: Ich lernte Reisekauffrau, Rettungssanitäterin und Flugfunkerin. Das fand ich spannend. Ich liebte meinem Job als Rettungsflugdisponentin beim ADAC in München.

VIVIDA: Und wie und wann begannen Sie, eigene Pralinen herzustellen?

Ebelsberger: Eigentlich war es nur ein Hobby. Weihnachten 2005 hatte ich vom Kekse backen noch so viel Nougat und Marzipan übrig, dass ich mich an ein paar Mozartkugeln versuchte. Weil ich meinen Kreationen eine eigene Note verpassen wollte, habe ich sie mit verschiedenen Gewürzen verfeinert. Das fanden alle Empfänger so richtig toll und mir selbst haben diese ersten Pralinen so gut geschmeckt, dass ich damit anfang zu experimentieren.

VIVIDA: Woher wussten Sie, wie man Füllungen herstellt? Woher stammten die Rezepte?

Ebelsberger: Als ich mich dann intensiver mit dem Thema beschäftigte und mir Schokoladenbücher gekauft hatte, probierte ich alles Mögliche aus. Irgendwann nahm mich dann mein Vater auf eine Koch-Messe mit und meinte, ich solle doch versuchen, Kontakte zu Chocolatiers zu knüpfen.

VIVIDA: Und? Haben Sie dort Ihren Lehrmeister getroffen?

Ebelsberger: Ja, ich traf einen sehr renommierten französischen Konditorweltmeister, Francis Cardin. Wie sich herausstellte, lebte er in Kirchheim, in der Nähe von München. Genialer konnte es

gar nicht kommen. Ich fuhr also zu Francis, der mir an einem Tag das Temperieren beibrachte, was ich bis zu diesem Zeitpunkt noch nicht so beherrschte. Und das ist überhaupt das Wichtigste bei der Pralinenherstellung! Danach fühlte ich mich wie ein frei gelassener Mustang und wusste, das ist mein Ding.

VIVIDA: Warum ist das Temperieren so wichtig und was ist daran so schwierig?

Ebelsberger: Nur wenn Schokolade auf den Punkt temperiert ist, erhält sie den richtigen Glanz und wird hauchdünn und knackt! Ich hatte zwar vorher schon versucht, mir das aus Büchern zu erarbeiten, aber wenn man es live gesehen hat ist es einfach leichter... Der Anfang war holprig, es gab viel zu lernen für mich. Aber ich übte immer alles gleich in

der praktischen Umsetzung, was mir das Lernen sehr erleichterte.

VIVIDA: Wie lange braucht man denn normalerweise dafür, diese Technik zu lernen?

Ebelsberger: Ich weiß nicht, wie lange andere Menschen dafür brauchen, aber ich hab es recht schnell gelernt. Ich hätte auch gar nicht mehr Zeit gehabt. Schließlich arbeitete ich ja noch immer als Dispatcherin. Übrigens eine Arbeit, die mir auch sehr viel Spaß machte.

VIVIDA: Das klingt aber alles doch ganz schön stressig, oder?

Ebelsberger: Im Prinzip schon. Aber ich bin ein ausgewachsenes Energiebündel, was für meine Umwelt manchmal anstrengender ist als für mich. Mir machte das überhaupt nichts aus, ich brauche die Herausforderung.

„
Meine Mutter hat
Confiseurin gelernt und mein
Vater ist ein preisgekrönter Kü-
chenmeister, vielleicht lag es ja
wirklich in meinen Genen.
“



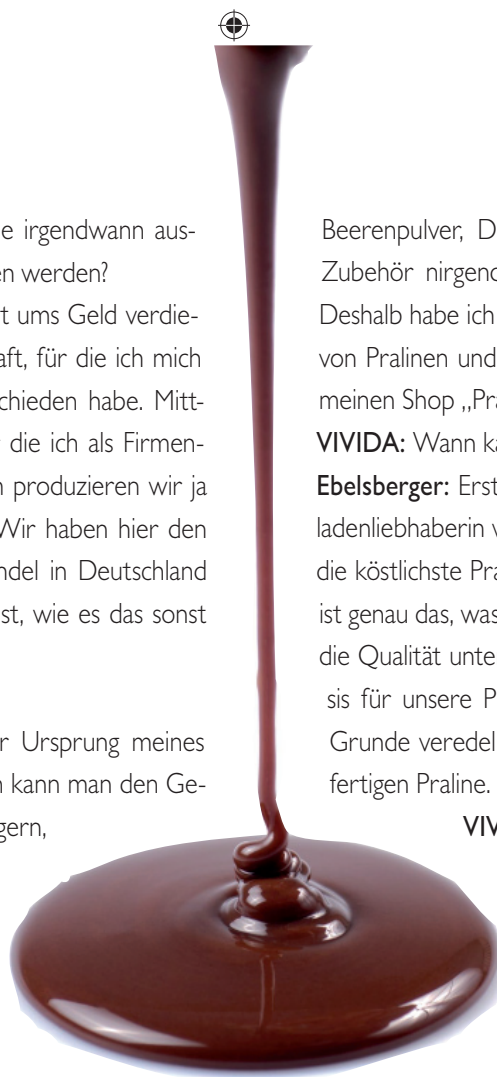


VIVIDA: War Ihnen da schon klar, dass sie irgendwann ausschließlich als Chocolatier Ihr Geld verdienen werden?

Ebelsberger: Nein, es ging mir ja auch nicht ums Geld verdienen. Pralinen sind für mich eine Leidenschaft, für die ich mich vor ca. einem Jahr dann konsequent entschieden habe. Mittlerweile beschäftige ich 13 Mitarbeiter, für die ich als Firmeninhaberin Verantwortung trage. Außerdem produzieren wir ja hier nicht nur Pralinen und Schokoladen. Wir haben hier den einzigen Chocolatier-Zubehör Versandhandel in Deutschland für Hobby-Chocolatiers, der so komplett ist, wie es das sonst nur für Profis gibt.

VIVIDA: Wie kamen Sie dazu?

Ebelsberger: Eigentlich war das sogar der Ursprung meines Unternehmens. Der Grund ist: Irgendwann kann man den Geschmack der Praline nur dann noch steigern, indem man die besten Zutaten findet, die es gibt. Ich selbst hatte als Nicht-Profi oft das Problem, dass ich bestimmte qualitativ hochwertige Rohprodukte, wie Schweizer Schokoladen, hervorragende



Beerenpulver, Dekorfolien oder auch Werkzeuge und Zubehör nirgendwo in kleinen Mengen kaufen konnte. Deshalb habe ich all dieses tolle Zubehör zur Herstellung von Pralinen und Schokoladen zusammengesammelt und meinen Shop „Pralinenwerkzeug.de“ gegründet.

VIVIDA: Wann kamen dann die Pralinen dazu?

Ebelsberger: Erst später. Ich als leidenschaftliche Schokoladenliebhaberin war aber von Anfang an besessen davon, die köstlichste Praline herzustellen. Das, was ich jetzt tue, ist genau das, was ich auch tun möchte - ich will nicht, dass die Qualität unter der Masse leidet. Die hochwertige Basis für unsere Pralinen muss erhalten bleiben, denn im Grunde veredeln wir eigentlich nur beste Rohstoffe zur fertigen Praline.

VIVIDA: Und wohin soll Sie Ihr Weg jetzt führen? Wollen Sie expandieren?

Ebelsberger: Nur bedingt. Im Moment freue ich mich, zu beobachten, dass meine Kundenzahl stetig wächst. Viele Menschen legen offen-





bar zunehmend Wert auf echte Edelschokoladen und leisten sich diesen Luxus. Wir haben glücklicherweise eine wachsende Zahl Unternehmenskunden, denen wir Schokoladen ganz persönlich zu bestimmten Anlässen konzipieren. Aber immer häufiger kommen auch Privatkunden, die sich mal etwas besonders gönnen oder ihre Events mit unseren Schokoladen versüßen wollen.

VIVIDA: Gibt es da einen zentralen Trend, der sich in der Chocolaterie international abzeichnet?

Ebelsberger: Ich würde sagen, Tafelschokolade wird immer spannender. Bei Pralinen ist, glaube ich, jetzt schon sehr viel ausgereizt.

VIVIDA: Was macht die Tafelschokolade so spannend?

Ebelsberger: Tafeln kann man ja, ähnlich wie Pralinen, mit den entsprechenden Zutaten veredeln. Wir verwenden auch dazu, wie bei den Pralinen, die besten Zutaten - also Grundprodukte ohne Konservierungsstoffe, die, was mir besonders wichtig ist, aus ökologisch verträglichem Anbau stammen. Tafeln haben den Vorteil, dass man sie auch optisch opulent gestalten kann, beispielsweise mit gefriergetrockneten Blüten und Früchten. Das ist vielleicht ein Trend. Ich selbst habe aber auch für das kommende Jahr neue Ideen, die eine ganz neue Form von Schokoladengenuss inspirieren werden.

VIVIDA: Was wird das sein?

Ebelsberger: Lassen Sie sich überraschen.

VIVIDA: Gibt es so etwas wie den Witzigmann unter den Chocolatiers?

Ebelsberger: Einer der Kreativsten und Sympathischsten ist für mich Josef Zotter



aus Österreich, genauso wie bei der Trinkschokolade Michael Beck der Größte für mich ist. Aber das stärkste Land in Sachen Schokolade ist meiner Meinung nach z. Zt. Japan. Ich habe kürzlich Pralinen aus Japan verkostet, die waren so gut, da musste ich wirklich den Hut ziehen. Außerdem gibt es tolle Italiener, und die Spanier und Schweizer gehören auch zu den Besten der Welt.

VIVIDA: Wenn Sie Spanien erwähnen, wäre für Sie so ein Trend wie molekulare Küche auch in der Patisserie denkbar, oder was halten Sie von „leichter“ Schokolade?

Ebelsberger: Also ehrlich, ich denke wer nach leichter Schokolade fragt ist kulinarisch auf dem falschen

Weg. Als ich das Manuskript für mein Buch beim Verlag abgegeben habe, war mein „letzter Wunsch“, doch bitte die Kalorienangabe wegzulassen. Dieses Buch ist nun das einzige Kochbuch beim Verlag, das keine Kalorienangaben macht.

Und Kombinationen mit der molekularen Küche sind nicht nur denkbar, sondern bei uns schon in Erprobung.

