

Die Schokoladenschule

Kerstin Spehr kennt die süßen Geheimnisse einer Pralinenmanufaktur – und gibt ihr Wissen in Seminaren weiter

Von Christina Warta

Kerstin Spehr packt den Kochlöffel, der in der flüssigen Schokolade steckt, zieht ihn wenige Zentimeter nach oben und sagt: „Die ist zu kalt.“ Sie hat kaum hingeschaut, keinen Blick auf ein Thermometer geworfen und auch sonst keine Hilfsmittel bemüht – sie weiß es einfach. So wie der Verkäufer in einem Modegeschäft sofort die Konfektionsgröße seines Kunden errät oder ein Fußballreporter die unterschiedlichen Nationalspieler am Hinterkopf erkennt, so gut kennt Kerstin Spehr ihre Schokolade. „Man muss sich auf sie einlassen“, sagt sie, „die Beziehung zu Schokolade ist wie die zu einem Menschen. Wenn man sich nicht mehr um sie kümmert, fängt sie an, schwierig zu werden.“



Für Kerstin Spehr gibt es keinen Tag ohne Schokolade. Hinter einer hellblauen Tür, in einer Souterrainwerkstatt unweit des Rotkreuzplatzes, hat die gelernte Köchin ihre Pralinenmanufaktur eingerichtet. Hier überzieht sie an manchen Tagen bis zu tausend Pralinen mit Kuvertüre, an anderen gießt sie nur Hohlformen oder knetet Füllungen zusammen. Und sie gibt ihr Wissen weiter: an ambitionierte Hobbyköche und Freizeitpâtissiers, die sich selbst einmal an den kleinen süßen Teilchen versuchen wollen. An den Wochenenden wird ihre Werkstatt von Schokoladenfans und Pralinenliebhabern bevölkert, die zuerst mit theoretischem Wissen über Schokolade ausgestattet werden – und dann mit einer roten Schürze. Pralinenmachen liegt im Trend – über das Internet können sich die Schokokünstler mit Spezialgabeln, Farbpulver oder Spritzbeuteln ausstatten, in Kursen lernen sie dazu allerlei Tricks. Auch in München gibt es mittlerweile eine Reihe von Anbietern.

Der Dreh- und Angelpunkt, damit Pralinen am Ende auch schön aussehen, ist



Akribische Feinarbeit: Kerstin Spehr beobachtet, wie eine Kursteilnehmerin Pralinen mit Streuseln bestückt. Foto: Robert Haas

das gekonnte Temperieren der Schokolade (siehe Interview). Harte, braune Schokoladebrocken klappern in metallene Schüsseln. Im Wasserbad wird die Kuvertüre – also Schokolade, die besonders reich ist an Kakaobutter – geschmolzen. Sie wird heruntergekühlt, dann wieder erwärmt. Schließlich wird es knifflig, denn nur mit ihren Lippen sollen die Kursteilnehmer erkennen, ob die Schokolade die richtige Temperatur hat, um Pralinenfüllungen damit perfekt zu überziehen. „Am Anfang ist es schwierig“, sagt Kerstin Spehr. Es dauert nicht lange, bis alle mit braunen Tupfen auf den Lippen herumlaufen. Manch einer will die Schokolade mit Rum aufbessern. „Dann ist es vorbei“, sagt Kerstin Spehr. Die Masse klumpt und ist nicht mehr zu retten.



Eine Pralinenwerkstatt ohne Schokolade ist wie Skifahren ohne Schnee – es funktioniert einfach nicht. Mindestens 50 Kilo verbraucht Kerstin Spehr in einer Woche, in der Zeit vor Weihnachten können es auch mal 100 Kilo sein. Die Tafeln, die sie verwendet, wiegen nicht 100 Gramm, sondern fünf Kilo. Daneben stehen in weißen Eimerchen die edlen Schokoladensorten wie Maracaibo oder Elvesia. „Früher sind die Leute einfach in den Supermarkt gelaufen und haben irgendeine Tafel gekauft“, sagt Kerstin Spehr. „Heutzutage haben die Menschen ein viel größeres Wissen darüber, was sie essen und wo es herkommt.“ Rund neun Kilo Schokoladewaren isst der durchschnittliche Deutsche pro Jahr, für Pralinen wurden 2008 laut Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie rund 1154 Millionen Euro ausgegeben – Tendenz steigend.

Und immer mehr Menschen wollen das, was sie verspeisen, auch selbst herstellen. „Den Trend zum Selbermachen gibt es, da fällt auch das Pralinenmachen rein“, sagt Kerstin Spehr. Ihre Kurse sind

derzeit bis in den Januar hinein ausgebucht, die Nachfrage ist groß. Dabei braucht, wer Pralinen selbst machen will, sehr viel Geduld – und er muss wohl ein eher penibler Mensch sein. „Ich bin schon auch eher ein Erbsenzähler“, sagt Kerstin Spehr über sich selbst. Stunde um Stunde steht sie an vielen Tagen in ihrer Werkstatt, schneidet die Ganache, die Füllung, in gleichmäßige quadratische Stücke, dippt eines nach dem anderen in weiße, helle oder dunkle Schokolade, klebt Pistazien, Ananasstückchen, Schokostreusel oder Dekofolien darauf. „Mein Arbeitstag hat oft 15 Stunden“, sagt sie. Manche ihrer Schüler stöhnen schon, wenn sie im Unterricht sechs Stunden auf den Beinen waren. Rund 80 Rezepte hat Kerstin Spehr entwickelt,



seit sie sich vor sieben Jahren selbstständig gemacht hat. „Die verändern sich ständig“, sagt sie. Neue Pralinenrezepturen klappen manchmal schon beim dritten Mal, andere Ideen legt sie irgendwann beiseite, weil die von ihr ersonnene Kreation einfach nicht funktionieren mag. Denn auch das vermittelt sie ihren Schülern: dass es bei der Zubereitung der Füllung auf jedes Gramm ankommt. Schon zwei Gramm zu viel können bei einer Gesamtmenge von zwei Kilo das Gleichgewicht empfindlich stören – das Pralineninnere wird dann viel zu weich oder zu hart.

Am Ende soll eine Praline ungefähr zehn Gramm wiegen, und jeder einzelne Champagnertrüffel soll im besten genauso aussehen wie der andere. „Aber wenn man sie mit der Hand macht, ist das nicht immer der Fall“, sagt Kerstin Spehr. Und wenn man die Arbeit zum ersten Mal macht, dann sowieso nicht. Die meisten ihrer Schüler üben zu Hause weiter – denn die Beziehung zur Schokolade ist oft eine fürs Leben.