

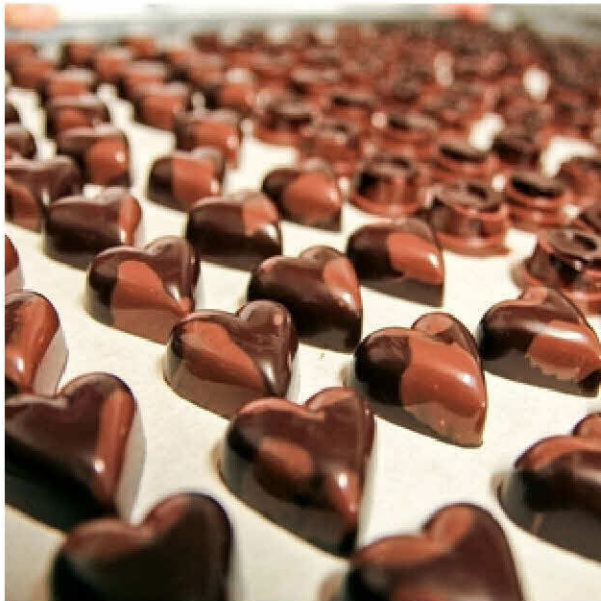
Mittelbayerische

CHAM

Artikel vom 19.12.2014, 12:12 Uhr

Diese Pralinen machen Lust auf mehr

Chocolatiere Bettina Dobler aus Stamsried stellt in ihrer Manufaktur Kreationen her, denen man schier nicht widerstehen kann.



Von Rupert Schlecht

Stamsried „Darf ich Ihnen eine Kostprobe anbieten?“ – Auf einem Porzellantellerchen reicht Bettina Dobler eine ihrer Kreationen. Der erste Bissen schmilzt langsam im Mund und die kräftige Espressofüllung, die von einer dunklen Schokoladenhülle umgeben ist, entfaltet ihr volles Aroma.

Die Leidenschaft für Pralinen, die Bettina Dobler in ihrer **Schokoladenmanufaktur in Stamsried** [<http://schokoladenmanufaktur-dobler.de/>] entfaltet, hat ihren Ursprung in ihrer Jugend. „Vor circa 25 Jahren habe ich angefangen, mich für Pralinen zu interessieren.“ Dabei ruft sich die heute 42-Jährige bunt verpackte Schoko-Ostereier in Erinnerung. Deren Füllungen hätten eigentlich nach mehr schmecken müssen. „Mal sehen, ob ich das nicht besser hinbekomme“, dachte sie einst. Und so begann sie damit, sich mit Schokolade und Pralinen zu beschäftigen – und auch zu experimentieren.

Testesser geben ihr Urteil ab

Experimentieren, das macht sie nach wie vor. Gleichzeitig bildet sie sich fort. „Man lernt ja nie aus“, sagt die Chocolatiere. Auch für neue Kreationen benötigt sie etwas Zeit, zumal die Geschmäcker der Pralinenfreunde unterschiedlich sind und für jeden etwas dabei sein soll. Dies macht auch den Reiz ihrer süßen Werke aus.

So schokoladig kann süße Verführung sein: Bettina Doblens Pralinen sprechen Augen und Gaumen an. Nur zu – naschen ist ausdrücklich erwünscht. Foto: R. Schlecht

Ein kleiner Kreis von Testessern darf neue Sorten verkosten und beurteilen.

Ihre Liebe für Schokolade und Pralinen hat die Inhaberin der Schokoladenmanufaktur Dobler vor einigen Jahren zu ihrem Beruf gemacht. Um Pralinen in reiner Handarbeit herzustellen, sind viele Arbeitsschritte nötig. Doblens Pralinen-Saison startet etwa Anfang September und endet im Mai, „so um Muttertag herum“. Jetzt, in der Weihnachtszeit, steht sie bis zu zehn Stunden täglich in ihrer Manufaktur.

Für ihre Sorten verwendet sie nur hochwertige Zutaten. So hat sie unter anderem auf Bio-Kuvertüre aus biologischem Anbau umgestellt. Die Qualität der Zutaten schmeckt man, zum Beispiel zwölf Jahre alten schottischen Single Malt Whisky sowie Espresso aus zwei kleinen Kaffee-Röstereien aus München und Nürnberg.

„Ich kreiere immer wieder neue Sorten. Da lasse ich meiner Fantasie freien Lauf.“ Pralinen, gefüllt mit 40-prozentigem Lebkuchenbrand und -gewürz, Haselnuss-Zimt-Nougat, Whisky-Trüffel und Mandel-Salz-Karamell sind nur eine kleine Auswahl jener Sorten, die sie jetzt hergestellt.

Damit die Umhüllung knackt...

„Die richtige Temperatur der Kuvertüre spielt bei der Herstellung eine wesentliche Rolle, damit die Pralinen eine schön knackende Umhüllung bekommen und glänzen.“

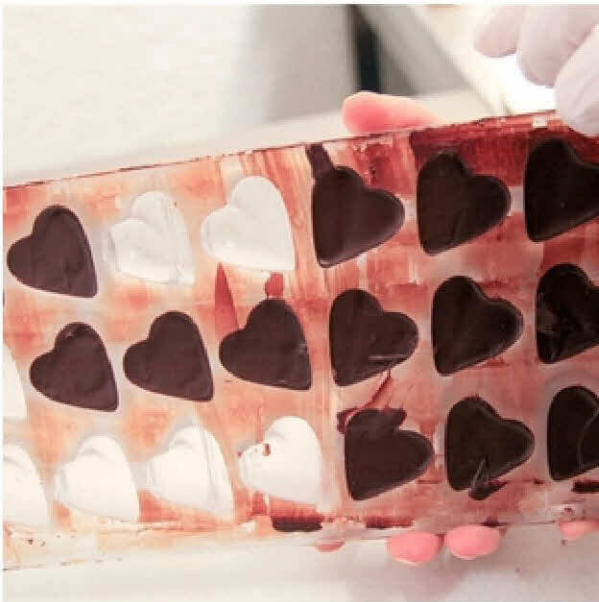
In ihrer Manufaktur stellt die Chocolatiere sowohl Schnittpralinen als auch Formpralinen her. Schnittpralinen werden zunächst in einen Rahmen gegossen, ehe sie über Nacht aushärten und dann mit Kuvertüre überzogen werden. Für ihre Formpralinen stellt sie den Hohlkörper in sogenannten Carbonformen selbst her. Dadurch entsteht eine dünne Außenschicht an Schokolade, welche dann gefüllt und verschlossen wird. Auch handgeschöpfte Tafelschokoladen (etwa mit Nüssen oder Kaffee) werden auf Wunsch individuell hergestellt. Firmen bestellen für Messen und Veranstaltungen, Hotels und Restaurants als Gastgeschenke und Privatkunden für Hochzeiten und Familienfeiern – oder einfach zum „Selbstessen“.

„Ich stelle die Pralinen immer frisch her und verzichte bewusst auf Lagerware. Konservierungsstoffe, künstliche Aromen oder ähnliches finden sich in meinen Pralinen ebenfalls nicht.“ Nächstes Jahr soll das Sortiment durch „Schokolade“ aus Rohkakaobohnen ergänzt werden. Diese zeichnet sich durch ihre wertvollen Inhaltsstoffe aus, die durch die schonende



Kakao-Bohnen mit Schale – Bettina Dobler verwendet zur Herstellung ihrer Pralinen Ware aus Bio-Anbau. Foto: R. Schlecht

Verarbeitung unter 42 Grad erhalten bleiben. „Das Schönste für mich ist, wenn meine Kunden noch in meiner Manufaktur Lust dazu haben, sofort in die Praline hineinzubeißen.“ Zeit zum Genießen ist zum Glück ja noch bis Ende Mai.



Die (baldigen) Pralinen werden in Form gebracht – in diesem Fall eine überaus herzliche Angelegenheit. Foto: R. Schlecht



Bettina Dobler mit einem Blech voller köstlicher Pralinen – Hinter ihr ist unter anderem eine jener Schüsseln, in der geschmolzene und damit auch cremige Kuvertüre ist, um weitere Pralinen herzustellen. Foto: R. Schlecht

URL: <http://www.mittelbayerische.de/index.cfm?pid=10059&lid=0&cid=0&tid=0&pk=1166723>