



## Die Schokoladenflüsterin

Beate Margarete Bientzle zaubert in ihrer Pralinen-Werkstatt in Unterlenningen vielfältige süße Leckereien

**Lenningen.** In der kleinen Pralinen-Werkstatt von Beate Margarete Bientzle duftet es verführerisch nach Schokolade. Vorsichtig taucht die

HEIKE ALLMENDINGER

schlanke Frau mit den zurückgebundenen langen Haaren, den Gummihandschuhen und dem weißen Hütchen auf dem Kopf eine mit Trüf-



felmasse gefüllte Schokoladenkugel in einen großen Topf Kuvertüre. Anschließend legt sie mithilfe einer Pralinengabel die Kugel auf einen Gitterrost – und beginnt zu „igeln“: Dabei wird die Kugel mit der Gabel so lange über das Gitter gerollt, bis die typischen Stacheln der Trüffelpraline entstehen.

„Bei der Kuvertüre kommt es auf die richtige Temperatur an“, erklärt

für feine und hochwertige Schokolade über eine langjährige Berufserfahrung. Von der Pike auf gelernt hat sie ihr Handwerk bei einer Bäckerei-Konditorei in Stuttgart. Anschließend war sie bei Feinkost Käfer in München tätig, arbeitete im Schlosshotel in Ludwigsburg als Chef-Pâtissier und betrieb dann ein eigenes Café auf der Alb in Laichingen. In all den Jahren absolvierte sie außerdem zahlreiche Fortbildungen, die auch in der Schweiz – zum Beispiel im Zuckerblasen und -ziehen oder im Modellieren – stattfanden. Für Feinkost Käfer in München zauberte sie unter anderem eindrucksvolle Hochzeits- und Schautorten sowie unterschiedliche Figuren und Formen aus Marzipan.

Im vergangenen Jahr beschloss Beate Margarete Bientzle schließlich, sich auf Pralinen und Konfekt zu spezialisieren. Und so eröffnete sie im März in Unterlenningen eine Pralinen-Werkstatt, die sich im Untergeschoss eines Wohnhauses befindet und über einen separaten Eingang erreichbar ist. „Es handelt sich dabei aber nicht um einen Verkaufsladen, sondern um eine Produktionsstätte“, betont die 52-Jährige, die ihre Leckereien jeden Samstag auf dem Wochenmarkt in Kirchheim feilbietet. Außerdem beliefert die Konditormeisterin Fachgeschäfte und hat sich für den Weihnachtsmarkt in der Teckstadt angemeldet.

Die Idee, sich mit einer Pralinen-Werkstatt zu verwirklichen, entstand, weil die 52-Jährige eine Alternative zur „Industrieware“ anbieten wollte. „Sie schmeckt mir einfach nicht, weil sie eine schlechte Qualität hat“, sagt die Schokoladenliebhaberin. „Trotzdem verurteile ich es nicht, wenn man Industrieware kauft. Ich sehe sie aber auch gar nicht als Konkurrenz an“, erklärt die Unternehmerin, die auf liebevolle Handarbeit setzt und sich deshalb von den Produkten der großen Supermarktketten abhebt. Selbstredend macht sich das auch im Preis bemerkbar – doch viele Menschen aus

Konfekt finden auf dem Markt jede Woche ihre glücklichen Abnehmer. Hinzu kommen drei Kilogramm für Fachgeschäfte und private Kunden. Ihre Pralinenauswahl können die Kunden der Unterlenningerin je nach Geschmack selbst zusammenstellen. Unter den zahlreichen Kreationen bleibt da nur die Qual der Wahl: Wie wäre es zum Beispiel mit Lenninger Walnusskügelchen? Oder Franziskaner-Trüffel mit Espressogeschmack und Grand Marnier, liebevoll verziert mit kleinen Goldblättchen? Das Herz eines jeden Schokoladenfans lassen aber auch Pralinen aus Pistazien- und Orangen-Marzipan höher schlagen – oder Williams-Trüffel, Vanille-Trüffel, Champagner-Trüffel, Zwetschgenwasser-Trüffel, Vollmilch-Krokant-Trüffel, Whiskey-Trüffel und, und, und.

Insgesamt hat Beate Margarete Bientzle bereits so viele Pralinen hergestellt, dass sie die unterschiedlichen Sorten schon gar nicht mehr zählen kann. „Ich probiere immer wieder Neues aus. Es ist ein ständiges Weiterentwickeln“, sagt die Konditormeisterin. Entdeckt sie zum Beispiel ein neues Gewürz, überlegt sie sich sofort, mit welcher Schokolade und mit welchen anderen Zutaten sie es kombinieren kann. „Dabei muss man aber darauf achten, dass nicht zu viele Aromen aufeinander treffen. Denn sie sollen ineinander verschmelzen und harmonisieren.“ Der 52-Jährigen ist es besonders wichtig, ausschließlich hochwertige Zutaten zu verwenden. Sehr stark setzt sie außerdem auf regionale Ingredienzien wie zum Beispiel eigenes Zwetschgenwasser, das aus Früchten vom heimischen Garten hergestellt wird. Aber auch Minze, die sie in ihrem Garten anbaut, findet den Weg in das ein oder andere Pralinenrezept – ebenso die eigenen Walnüsse. Darüber hinaus schwört die Unterlenningerin auf viele Produkte aus Kirchheim und Umgebung wie beispielsweise Owener Whiskey oder Williams vom Lenninger Tal.

Den Grundbestandteil ihrer Leckereien – die Schokolade – bezieht Beate Margarete Bientzle von französischen und belgischen Firmen. „Ich lege großen Wert darauf, dass es seriöse Firmen sind, bei denen keine Kinderarbeit im Spiel ist“, verdeutlicht die 52-Jährige, die durch den Dokumentarfilm „Schmutzige Schokolade“ auf das Thema aufmerksam wurde. Dass Kinder in Kakaoplantagen in Afrika als Sklaven schufteten, sei unverantwortlich. Sie appelliert deshalb an die Verbraucher, bewusster einzukaufen und sich auch auf etwas vielleicht zunächst Unbekanntes einzulassen. „Die meisten Leute sind hochwertige Schokolade mit höherem Kakaoanteil nicht gewohnt. Denn unsere Geschmacksnerven sind auf Industrieware geschult“, weiß die Fachfrau.

Bei der Herstellung ihrer Pralinen und Konfekte gibt es für Beate Margarete Bientzle außerdem einen weiteren Grundsatz: Sie verwendet keine Konservierungsstoffe. „Meine Pralinen sind Frischeprodukte, die nicht so lange haltbar sind wie Industrieware“, betont die 52-Jährige. So sollte man die mit Trüffelmasse gefüllten Leckereien in zwei bis drei Wochen verzehrt haben, Konfekte ohne Füllung lassen sich hingegen etwa ein halbes Jahr lang aufbewahren – und zwar nicht im Kühlschrank, sondern

in einem Raum mit einer Temperatur zwischen 14 bis 18 Grad Celsius.

Das „Kleine, aber Feine“ hebt sie von ihren Mitbewerbern ab – davon ist die Unterlenningerin überzeugt. Wenn sich jeder auf seine Spezialität konzentriert, dann könne sich der



Kunde sicher sein, dass er insgesamt eine gute Qualität erhält. Über ihre Pralinenrezepte verliert Beate Margarete Bientzle, die ihre Ware von September bis Mai anbietet, übrigens kein Sterbenswörtchen. „Sie sind streng geheim und gehören eigentlich in einen Safe“, sagt die Konditormeisterin schmunzelnd. „Schließlich sind sie das Kapital einer Pralinen-Werkstatt.“

Fotos: Jean-Luc Jacques  
Layout: Gaby Hanusch



die Fachfrau, während sie die kleinen, edlen Köstlichkeiten behutsam hin- und herrollt. Denn die Schokoladenmasse soll glänzen und nicht grau und bröckelig aussehen, fügt sie hinzu.

Die 52-Jährige weiß, wovon sie spricht. Schließlich verfügt die Konditormeisterin mit großer Leidenschaft

Kirchheim und Umgebung greifen für Qualität, Frische und besseren Geschmack gerne tiefer in den Geldbeutel. „Ich kann jeden Samstag auf dem Markt eine Stunde früher abbauen, weil ich ausverkauft bin“, erzählt Beate Margarete Bientzle stolz. Sieben Kilogramm erlesene Pralinen und

