

Mayenerin fertigt Kunstwerke aus Schokolade

Sabine Pauly eröffnet in Alzheim ihre Pralinen-Manufaktur „La Fleur du Chocolat“

MAYEN-ALZHEIM. Sabine Pauly ist wieder zu Hause. Nach zehnjähriger Reise durch die besten Patissière-schulen der Welt ist sie wieder im Heimatort ihrer Eltern gelandet, in Mayen-Alzheim. Dort fertigt die 30-Jährige nun exquisite Produkte an: Pralinen und Petit Fours aus edlen Zutaten. 300 verschiedene Schokoladenrezepte hat sie in den vergangenen Jahren entwickelt und mit in die Eifel gebracht. Ihre kleinen runden und eckigen Schokoladenkunstwerke sind gefüllt mit Nüssen und Holunder, Mango und Szechuanpfeffer, Trüffel und indischem Kardamom.

Trotz der immer neuen Kreationen gibt es einige Sorten, die seit Anfang an in ihren Schachteln zu finden sind. „Die darf ich nicht rausnehmen, das sind Klassiker“, sagt Pauly. Dazu gehören eine Mischung aus Marzipan und Kaffee sowie eine aus Karamell und Fleur de Sel. Vor nicht allzu langer Zeit kam ein weiterer Klassiker hinzu, den Sabine Pauly einem Winzer von der Mosel zu verdanken hat: In der Praline versteckt sich umhüllt von Schokolade ein Riesling.

Pralinen je nach Jahreszeit

Die Zusammenarbeit mit Winzern aus der Region macht der Schokoladenexpertin besonders viel Spaß: „Ich teste den Wein oder den Likör und mische ihn mit den passenden Zutaten“, erklärt sie. So finden sich etwa Spätburgunder, Haselnussgeist und



Kleine süße Kunstwerke, jedes einzelne individuell angefertigt: Diese Leckereien stellt Sabine Pauly in ihrer Schokoladen-Manufaktur in Mayen-Alzheim her. ■ Foto: Sandra Werner

Weinbergspfirsich in ihren Pralinen. „Und die stehen dann bei den Winzern zum Verkauf im Regal“, sagt Pauly. Die Obstsorten pflückt sie selbst im heimischen Garten und kocht daraus Gelee. So wechseln die Füllungen je nach Jahreszeit. Im Sommer

herrschen Kräuter wie Rosmarin, Thymian, Veilchen und Jasmin vor, im Winter weihnachtliche Gewürze und im Herbst Trüffel und Liköre.

Sabine Pauly hat ihre Leidenschaft zu Schokolade zu ihrem Beruf gemacht. Jede ihrer Pralinen ist individuell

und künstlerisch gestaltet. Die verschiedenen Zutaten schichtet sie in Kleinarbeit aufeinander, taucht jede Praline in die Schokolade und verziert sie mit einem Muster auf der Oberseite.

Schokolade soll Erlebnis sein

„Ich möchte, dass Schokolade zum Erlebnis wird“, sagt die gelernte Köchin. Mit ihren Kreationen bringt Pauly ein Stück Luxus nach Alzheim. Nur die beste Grand-Cru-Schokolade lässt sie aus Frankreich in die Eifel liefern. Ihre Pralinen tragen Namen wie „Mille feuille von Mandeln und Haselnüssen mit einer Canache aus Ivoire und Pistazien“. Auf ihren Stationen in München, Dresden und im französischen Rhônetal hat sie ihr Handwerk gelernt und Ideen gesammelt. Was aber hat sie bewegt, die namhaften Schulen und Küchen Frankreichs zu verlassen, um in Mayen wieder Fuß zu fassen? „Ich bin einfach froh, wieder zu Hause zu sein“, sagt die 30-Jährige. „Ich habe mich nirgendwo heimisch gefühlt und bin regelmäßig am Wochenende hierher gereist.“

Mit ihrer kleinen Chocolaterie in Mayen-Alzheim erfüllt sie sich einen lang gehegten Traum, den sie mit Hilfe ihrer Eltern verwirklicht hat. Ihr Vater, ein Landwirt, hat für sie eine ehemalige Garage entrümpelt und ihr dadurch Raum zum Werkeln geschaffen. Heute, Samstag, wird sie „La Fleur du Chocolat“ eröffnen. **Sandra Werner**