

So schmeckt die Stadt am Meer :

Hier lockt die süße Verführung

vom 19. Mai 2016

Aus der Redaktion der Norddeutschen Neuesten Nachrichten
von Josefine Rosse

Ob Hohlkörper, Pralinen oder Tafeln – in der Schokoladerie de Prie werden mit erlesenen Rohstoffen kleine Kunstwerke hergestellt

„Gute Schokolade hat eine Seele.“ Ullrich Deprie betrachtet die beiden Schokoladenvariationen auf dem Tresen vor ihm. Vorsichtig entfernt er die Schutzfolie, schneidet ein Stück ab, verkostet erst die dunkle Variante, dann die mit Vollmilch. „Die erste könnte im Geschmack noch ein wenig kräftiger sein, bei der zweiten Schokolade habe ich Karamell verarbeitet. Das könnte funktionieren.“ Der Inhaber der Schokoladerie de Prie im Rostocker Stadthafen verbringt jeden zweiten Tag in seiner „Ideenschmiede“, denn für ihn ist Schokolade mehr als nur ein Produkt. Für ihn ist sie Faszination – und das nicht nur, weil sie süß ist, die Sinne anregt und für die Ausschüttung des Glückshormons Dopamin sorgt. Schokolade nehme immer ein bisschen Schärfe aus einer Auseinandersetzung und wirke zudem wie ein Aufputzmittel, denn in 100 Gramm Bitterschokolade stecke die Koffeinmenge eines halben Espresso.

„Die Vielfältigkeit von Schokolade ist nur vergleichbar mit einem Hühnerei. Sie kann für fast alles genutzt und mit unzähligen Aromen kombiniert werden“, erklärt Deprie. „Das Wissen über Schokolade erschöpft sich leider zumeist im Supermarkt. Genau dort, wo eine Tafel für 69 Cent zu haben ist“, bedauert der Chocolatier aus Passion.



Geschmackvolle Pralinenvariationen werden von Mandy Hecht auf einer Etagere angerichtet.
Foto: Josefine Rosse

Schokolade schmeckt nicht immer gleich

„Schokolade ist ein Lebensmittel, das aus etwas gewachsen ist, nämlich aus der Kakaopflanze. Umso weniger der Kakaogeschmack verfälscht wird, umso mehr bleibt von dem Ursprungsprodukt enthalten“, erklärt Deprie, dessen Grundmischungen für seine Schokolade in Frankreich direkt aus der Bohne gewonnen werden. „Das Aroma der Bohnen schmeckt jedes Jahr anders und ist abhängig von der Natur, beispielsweise von der Sonneneinstrahlung.“ Doch das sei kein Problem: „Bei mir muss nicht jede Schokolade gleich schmecken.“

Neben 38 Sorten Tafelschokolade bietet der Chocolatier auch 80 verschiedene Geschmacksrichtungen von Trüffeln und Pralinen an. „Eine Trüffelmasse besteht aus Butter, Sahne und Schokolade. Pralinen werden von außen nach innen geformt, Trüffel von innen nach außen“, beschreibt Deprie. Eine gute Praline halte nicht länger als drei Monate. Normal seien vier bis sechs Wochen. „Im Einzelhandel gibt es Pralinen mit einer Haltbarkeit von einem Jahr“, weiß der Experte. Möglich sei dies nur durch Konservierungsstoffe, auf die er gänzlich verzichte.

Ullrich Deprie probiert gerne mal etwas Neues aus. Jeder, der zu ihm ins Unternehmen kommt, müsse Produktideen mitbringen. „Wichtig ist, dass man weiß, welche Geschmackskompositionen zusammenpassen. Wer Erdbeeren und Himbeeren in eine Schokolade packt und beides herauschmecken möchte, sollte etwas Anis dazugeben“, rät er. Ob eine Geschmackskomposition beim Publikum ankomme, wisse man nie. Was immer ginge, seien Produkte mit Eierlikör, Marzipan und Nougat sowie Hohlkörper wie Weihnachtsmänner und Osterhasen zu den entsprechenden Feiertagen. „Wir verkaufen zu Ostern auch immer ein paar Weihnachtsmänner und umgekehrt. Die Leute machen sich beim Verschenken einen Spaß daraus.“

Ullrich Deprie isst täglich Schokolade. Er schmeckt sie, wie er sagt, lässt sie genüsslich im Mund zergehen. Der Geschmack wirke nach, verfärbe sich, beispielsweise durch einen Schluck Wein.



Von der Kakaobohne zur Schokolade: Geschäftsführer Ullrich Deprie weiß ganz genau, wo die Rohstoffe für seine Produkte herkommen.

Fotos: Josefine Rosse



Maritime Hohlkörper wie der Hecht sind vor allem bei Touristen der Renner, weiß Martina Köpcke.

Sechs Geschäfte und noch große Pläne

55 Prozent aller Back- und Süßwaren seien mit Schokolade überzogen. Diese Tatsache und die Beobachtung, dass in dem Café seiner Frau Schokolade nachgefragt wurde, verleiteten Ullrich Deprie, 2005 die Schokoladerie zu eröffnen. „Anfangs wurde ich belächelt, von den Banken, von der Stadt, von der Wiro als Vermieter der Hafenterrassen“, erinnert sich der Firmenchef. „Drei Monate hat man uns gegeben.“

Acht Jahre später wurde Deprie zum Unternehmer des Jahres ernannt. Mittlerweile hat er auch Geschäfte in Warnemünde, Stralsund, Schwerin, Güstrow und Kühlungsborn. Produziert wird in Schmarl, wo ein weiteres Café aufmachen soll.

Visitenkarte – Das Unternehmen

- Jährlich werden in der Schokoladerie de Prie etwa 700 000 Trüffel und Pralinen, 60 000 Schokoladenhohlkörper sowie 35 000 bis 40 000 Tafelschokoladen hergestellt.
- Im Sommer wird das Sortiment durch selbst gemachtes Eis erweitert. Kassenschlager seien die Sorten Vanille, Zitronenmelisse und Schokolade.
- Für die Cafés produzieren die Konditorinnen des Unternehmens Meistertorten. Auch Hochzeitstorten können bei de Prie bestellt werden.
- Wer selber einmal leckere Schokoladenstückchen herstellen möchte, kann die Schokoladenseminare besuchen – geeignet für Spezialisten, Kinder und Neugierige.
- Besondere Hingucker sind der Nougatdöner sowie das süße Fischbrötchen.