



Ullrich Deprie  
in seiner Schokoladenküche.  
Fotos: Jens Scholz



## Die Bohne zum Glück

*Schokolade macht glücklich – das gilt auf jeden Fall für Ullrich Deprie. Vor zehn Jahren hat er an den Hafenterrassen seine erste Schokoladerie eröffnet und seitdem Schritt für Schritt ein süßes Imperium aufgebaut.*

Abgesehen vom Stammhaus im Rostocker Stadthafen verführt Ullrich Deprie seine Kundschaft mittlerweile auch in Stralsund, Güstrow, Schwerin und Warnemünde mit Köstlichkeiten aus der Kakaobohne. Dazu beliefert der WIRO-Gewerbemieter die Kaffeerösterei, die seine Frau in Kühlungsborn betreibt. Und schließlich hat er auch noch eine eigene Manufaktur samt Außer-Haus-Verkauf im alten Schmarler Fährhaus.

Dabei ist der gebürtige Thüringer eigentlich gelernter Schiffsmaschinenschlosser. Ein paar Jahre lang fuhr er zur See, dann studierte er bis 1990 in Sankt Petersburg Mathematik, um schließlich in der Werbebranche zu landen. Weshalb er auch diesem Beruf den Rücken kehrte? Deprie zuckt die Schultern. „Ich habe als Dozent Existenzgründern beigebracht, wie man Ideen generiert. Da wäre es ja

schlecht, wenn ich nicht auch selber ein paar Ideen entwickeln könnte.“

Zwischen 50 und 100 Gramm Schokolade nascht der 58-Jährige heute jeden Tag – aus rein dienstlichen Gründen. Trotzdem hat er kein Fett angesetzt, was nicht nur daran liegt, dass er regelmäßig joggt. „Schokolade machen ist ein Knochenjob“, sagt er und rechnet vor: „Eine 100-Gramm-Tafel wird 28 mal hochgehoben bis sie fertig ist. Macht insgesamt 2,8 Kilo pro Tafel.“ Bei rund 1.000 Tafeln am Tag kommt da allerhand Gewicht zusammen.

Dass sich der Aufwand lohnt, steht für den Geschäftsmann außer Frage. „Dieser Duft, der Geschmack, wie die Schokolade auf der Zunge zergeht ...“ Deprie lächelt versonnen. Torten, Pralinen, essbares Werkzeug – es gibt fast nichts, was er nicht aus Schokolade herstellt. Für den richtigen Rohstoff hat er eigens ein paar Tage in einem spezialisierten französi-

schen Labor experimentiert. Welche Kakaobohnen sind die besten? Wie schafft man es, dass die Rohmasse viel Kakao enthält, ohne bitter zu schmecken? Die maßgeschneiderte geheime Rezeptur liegt nun sicher aufbewahrt in einem Safe des Labors.

Mit Aromen spielen, Dinge entwickeln – Ullrich Deprie hatte daran schon immer Spaß. In seiner Freizeit steht er gerne in der Küche. Fleisch bruzzelt er dort in Kakaobutter, das sei nicht nur lecker, es spare auch Kalorien. Rumpsteak in einer schokoladigen Rotweinsauce, Heilbutt in weißer Schokolade... Deprie kriert immer wieder Neues und denkt dabei schon über die nächste Firmengründung nach. Irgendwann würde er gerne einmal ein Schokoladenrestaurant eröffnen. Er ist sicher, dass er auch damit nicht nur sich selbst, sondern ebenso viele Kunden glücklich machen könnte.

*Text: Katja Bülow*