

Handgemachte Leckereien: ob Pralinen, Eis oder Torten

Die Geschäftsführer Ullrich Deprie und Christian Sattler von der Schokoladerie Juliette de Prie GmbH tüfteln gerade an neuen Produkten, besprechen weitere konzeptionelle Schritte und Materialbestellungen während unseres Besuchs. Die Eindrücke der Internationalen Süßwarenmesse in Köln sind bei beiden Handwerksunternehmern noch präsent. Einige fachliche Impressionen in der Werkstatt in Rostock Schmarl sind bereits mit eigener Kreativität und fachlicher Erfahrung

umgesetzt und in Schokoladenformen gegossen. So lachen hier gerade zur Osterzeit nicht nur die traditionellen Schmunzelhasen die Kunden an. Vor allem bei den jungen Kunden sind eher freche und originelle Comicfiguren gefragt. Neben einer großen Auswahl an Gaumenfreuden wie feinste handgemachte Pralinen – zum Beispiel gefüllt mit Champagnercreme – sind zunehmend auch Schokola-



Christian Sattler ist der erste Schokoladensommelier des Landes MV.

denerzeugnisse in knalligen Neonfarben gefragt. Via Airbrush-Verfahren verschönerte Produkte sind vor allem bei jungen Menschen auch optische Leckerbissen. Wie bei einem guten Wein riechen die Handwerksunternehmer zunächst an den Produkten. »Den Geschmack entwickeln wir zunächst über den Geruch«, bestätigt Christian Sattler. Er muss es wissen, ist er doch der erste Schokoladensommelier in Mecklenburg-Vorpommern. Die Schulung legte er erfolgreich an der »Akademie Deutsches Bäckerhandwerk« in Weinheim ab. Knapp 800 Aromen – mehr als in Wein – haben Experten bereits in Kakaobohnen gefunden, zusätzliche natürliche Aromen runden das Geschmackserlebnis ab.

Innovative Ideen sind nach den Worten von Handwerksmeister Ulrich Deprie immer gefragt. »Die Coronazeit hat auch uns hart getroffen, unter anderem auch aufgrund der geschlossenen Cafés. Es konnten außerdem keine Seminare und andere Veranstaltungen stattfinden. Min-



Unternehmer Ullrich Deprie mit den Auszubildenden Ljudmyla, Yasmin und Alida.

destens 30 Prozent brachen die Umsätze ein«, erzählt der Rostocker Handwerksunternehmer. Zudem sei noch heute der Material- und Rohstoffengpass zu spüren, von Kakaobohnen bis zum Verpackungsmaterial. Die beiden Geschäftspartner haben sich und ihr Team jedoch nicht entmutigen lassen. Ein Erfolg sei beispielsweise, dass die Produkte der Schokoladerie jetzt auch in mehr als 30 EDEKA-Geschäften in MV gelistet seien.

Zu dem 25-köpfigen Mitarbeiterteam des Handwerksbetriebes gehören ebenfalls die neuen Auszubildenden Ljudmyla, Alida und Yasmin. Sie schätzen besonders die fachliche Vielfalt, die sie in der Schokoladerie erlernen – von feinsten Schokolade, Pralinen und Marzipan bis zur Torten- und Eisproduktion. Dies sei kaum in einem anderen regionalen Konditoreibetrieb möglich.

Wenn Ullrich Deprie in einigen Jahren an den Ruhestand denkt, weiß er das Traditionsunternehmen bei Christian Sattler in guten Händen. Gefunden haben sich beide über die Nachfolgezentrale MV. Die Geschäftsführer verbindet vor allem die Leidenschaft zum Beruf und das Tüfteln an innovativen Produkten. Und diese feine Qualität und Geschmacksvielfalt erlesener Leckereien wissen die Kunden in Rostock, Stralsund, Güstrow oder über den Online-Shop zu schätzen. Rohstoffe und Vorprodukte liefert der Handwerksbetrieb auch an andere regionale Unternehmen wie das Eiscafé Jackle & Heidi in Neubrandenburg.

schokoladerie.com