

## GENIESSEN

# Schoko- und Tabubruch

**Als einzige Pâtisseries fertigen die Franzens aus Norddeutschland Fotos aus Schokolade. Das ausgeklügelte Verfahren beschert ihnen eine ausgebuchte Vorweihnachtszeit**

VON MICHELLE KOSSEL

Marion und Stephan Franz haben es eilig. Sie müssen Füllungen und Dekore für 11.000 Pralinen herstellen, diese verpacken und verschicken # in der Vorweihnachtszeit für Chocolatiers keine ungewöhnliche Situation . Doch die Leckereien der beiden machen besonders viel Mühe: Ihre Pralinen, Schokoladen-Lollis und Visitenkarten sind bunt mit Fotos, weihnachtlichen Motiven oder Firmenlogos bedruckt.

Die Bilder zum Anbeißen sind bei Kunden aus dem In- und Ausland der Renner. #Wir versinken in Arbeit, nehmen in den Wochen vor Weihnachten keine Aufträge mehr an#, sagt Marion Franz, die den Erfolg ihrer kleinen Firma in Wedel nahe Hamburg noch gar nicht recht fassen kann.

Vor vier Jahren wollte sich die gelernte Restaurantfachfrau selbstständig machen. #Irgendetwas mit Schokolade # ungewöhnlich und lustig. Da kam mir die Idee mit den Fotos auf der Schokolade.# Dann begann das Herumexperimentieren. Schließlich gab ihr Mann Stephan, damals Chefpâtissier im Berliner Nobel-Hotel Adlon, den Ausschlag. Er begrüßte die Gäste des Adlons mit einer ausgefallenen Süßigkeit. #Per Siebdruckverfahren habe ich kleine Bilder des Hotels auf dünne Schokoladentäfelchen gepresst#, erzählt er. Das war aufwendig und musste auch einfacher gehen, dachte sich Ehefrau Marion. Sie fand heraus, dass es mit Kunststofffolien, die mit Stärke und Kakaobutter beschichtet sind, wesentlich leichter ist, Farbe auf Schokolade zu transportieren. #Ich habe mir meinen alten Farbdrucker genauer besehen#, sagt Marion Franz. Statt mit Tinte befüllte sie ihn dann mit Speisefarben.

So gelangen die Bilder, Logos oder Schriftzüge als Negativ auf die Folie. Auf die bedruckten Kunststoff-Träger kommen gelochte Gummi-Matten als Formen. Dann wird flüssige, weiße Schokolade # Qualität aus Belgien # eingefüllt. #Die erhitze ich vorher in der Mikrowelle.# Nach dem Aushärten im Kühlschrank wird die Trägerfolie vorsichtig abgezogen # fertig.

Pâtisserie-Kollegen schüttelten den Kopf über die Idee. Es sei in der Branche verpönt, mit weißer Schokolade sowie mit vergleichsweise einfachen Gerätschaften wie Mikrowelle und Mixer edle Zutaten zu verarbeiten. #Da haben wir auch Tabus gebrochen#, sagen die Franzens. Kein Problem für Stephan Franz, der 2003 von Gault Millau und 2005 vom Team des Aral-Schlemmeratlas zum Pâtissier des Jahres gekürt wurde. Er stieg ins Geschäft seiner Frau ein. Seine

Aufgabe ist es nun, die Füllungen herzustellen # Orange Marnier, Rahm Nougat und Café Noir mit Kahlua oder mit Karamell.

Marion Franz zieht eine Palette mit fertigen Pralinen-Auflagen für Süßigkeiten, die ein Fernsehsender als Give-aways bestellt hat, aus dem großen Rollwagen. Sie prüft die Qualität, denn der Teufel steckt im Detail. #Feine Vorlagen können beim Abziehen zerbrechen. Sehr leicht führen Luftblasen zu fehlerhaften Ergebnissen, und wir können eine ganze Lage noch einmal produzieren.# Auch für diese weniger schönen Ergebnisse, von den Franzens als #Bruch# bezeichnet, gibt es mit der Wedeler Tafel, wo Bedürftige kostenlose Lebensmittel erhalten, noch dankbare Abnehmer. Dann holt Marion Franz neue Folien aus dem Büro.

Gerade diese Folien haben es manchmal buchstäblich in sich. #Zeitweise stimmt das Stärke-Kakaobutter-Verhältnis nicht, und wir erhalten hässliche Schattierungen.# Damit soll bald Schluss sein. Denn die beiden tüfteln an einem Verfahren, das die Folien überflüssig machen wird. In einem Raum steht bereits ein großer Plotter, wie er für Tageszeitungen gebraucht wird, um die Druckergebnisse der Seiten zu überprüfen. Im Januar will das Ehepaar einige Tage schließen und nur an seinen neuen Plänen arbeiten. An Ideen für den Ersatz der Kunststoffträger mangelt es den beiden nicht. Mit dem neuen Verfahren sollen kurzfristige Lieferengpässe der Vergangenheit angehören und das Geschäft weiter wachsen: Streckenpläne vom Hamburger Verkehrsverbund, Menü-Karten für die Fernseh-Sendung Das perfekte Dinner , Foto-Pralinen für Nobelhotels und fürs norwegische Königshaus sowie Tischkarten für das Kreuzfahrtschiff MS-Europa # wichtige Aufträge, die den beiden Spaß machen, aber äußerst arbeitsintensiv sind.

Auch Privatleute können die Bilder zum Anbeißen bestellen. Im Showroom zeigt Marion Franz stolz ein komplett aus Schokolade gefertigtes Klassenbild mit dunklem Schoko-Rahmen. Produkte, die sie auch schon auf Messen wie der Hamburger Eat #n# Style zeigte. Fragt man sie nach den Bäckern, die überall Torten mit Fotos bedrucken, schüttelt Marion Franz den Kopf. #Die werden mit Farbpaste, Zuckerpapier oder Marzipanmasse hergestellt.#

Die Fertigkeit der kleinen Firma und die Bandbreite ihrer Produkte sprachen sich schnell herum # auch ohne großen Werbefeldzug. Bald reichten die 80 Quadratmeter großen Fertigungsräume nicht mehr aus: Vor zwei Jahren stieß die Firma an ihre Kapazitätsgrenzen. #Eine Flugzeugbaufirma hatte für ihre Mitarbeiter 25.000 Fotopralinen als Weihnachtsgeschenk bestellt. Da mussten wir einige Wochen schließen, waren nur mit diesem Auftrag beschäftigt # und sind am Heiligabend vor Erschöpfung unter dem Weihnachtsbaum eingeschlafen.#

Seitdem produzieren die beiden auf 300 Quadratmeter und haben vier Mitarbeiter. Das Einzige, was unverändert blieb, ist ihr ungebrochener Appetit auf feine Schokolade.