

Süßes mit Siegel aus Rheinhessen

REGIONALE PRODUKTE Nina Klos aus Schwabenheim stellt Bio-Pralinen und -Schokolade her

Von Marta Thor

SCHWABENHEIM. Nougat-Orange, Kokos-Safran, Honig-Mandel oder herber Dornfelder, alles umhüllt von Zartbitterschokolade. Die Pralinenmanufaktur von Nina Klos (34) aus Schwabenheim hat rund 30 verschiedene Geschmacksrichtungen allein im Pralinenassortiment. Jede einzelne Praline ist handgemacht und besteht nur aus hochwertigen Bioprodukten, betont die junge Konditormeisterin.

REGIONALE PRODUKTE

Im September 2011, rechtzeitig zur Weihnachtssaison, der Hauptsaison für Chocolatiers, hat Klos sich in ihrem Heimatort selbstständig gemacht. „Freunde und Familie hielten mich für verrückt, weil ich mich hier im Ort mit Bio-Pralinen selbstständig machen wollte“, amüsiert sie sich heute noch. Aber Klos wagte den Schritt, nachdem sie in ihrer Festanstellung keinen Spaß mehr an der Arbeit hatte. Mit viel Eigenleistung und Eigenkapital kaufte sie alle nötigen Geräte, sanierte die Räume und investierte in die erste große Rohstoffanlieferung. Fortan

DIE SERIE

- ▶ Laut aktueller Umfragen wünschen sich zwei Drittel der Verbraucher mehr regionale Produkte und würden dafür auch mehr Geld ausgeben.
- ▶ Die Kunden wollen wissen, woher ihre Lebensmittel kommen und vertrauen eher den täglich frischen Produkten aus der Heimat.
- ▶ Einige lokale Initiativen und Erfolg versprechende Projekte neben der Weinsparte haben sich bereits auf den interessanten Markt der regionalen Produkte begeben.
- ▶ Eine Auswahl dieser Produkte sollen in einer AZ-Serie vorgestellt werden.



Aus hochwertigen Bioprodukten handgemachte Süßigkeiten: Nina Klos bei der Pralinenherstellung.

Foto: Thomas Schmidt

verteilte sie Flyer, Visitenkarten und Plakate, vor allem im Ort und besuchte Märkte und Hoffeste, um ihre Pralinen direkt zu vermarkten. Die ersten neun Monate erhielt Klos einen Gründerzuschuss von der Handwerkskammer. „Ich habe versucht, die Fixkosten gering zu halten. Aber als selbstständige Handwerkerin hat man hohe Versicherungskosten, allen voran die Unternehmer-, Kranken- und Rentenversicherung“, zählt Klos auf.

Die gelernte Bäckerin und Konditormeisterin stellt alle Produkte selbst her. „Ich hatte von Anfang an mit Schokolade und deren Verarbeitung zu tun“, sagt Klos. Pralinen aus Hohlkörpern, cremige Canache zum Einfüllen oder feine Nougat- und Marzipanmasse zum Abziehen und Schneiden, Klos produziert alles selbst. Sie produziert auch über 20 verschiedene Schokoladensorten

und Hohlkörperfiguren. Die Kunststoffformen für die Tierfiguren kaufte sie aus alten Beständen auf und im Gegensatz zu den industriellen Figuren sind ihre „geschminkt“. „Das macht heute keiner mehr, weil es so aufwendig ist“, merkt Klos an. Bei ihr ist eben alles noch echte Handarbeit.

Von Fair-Trade-Plantage

Für die biozertifizierte Unternehmerin stand neben der Herstellung vor allem die Herkunft der verarbeiteten Zutaten im Vordergrund: „Kakao und Rohrohrzucker kommen über den Direktvertrieb einer Fair-Trade-Plantage in Peru.“ Nüsse bezieht sie meist direkt aus ihrem Ursprungsland, da sie nur dort zur vollen Reife kommen, Marzipan und Nougat kauft sie in Lübeck ein, Liköre und andere Zutaten bestellt sie über zertifizierte Biohändler. Mit einer Ausnahme:

Der Wein für den „Dornfelder Trüffel“ ist aus dem väterlichen Keller und hat kein Bio-Siegel.

Klos experimentiert gerne. Neben dem Hauptsortiment aus eigenen Rezepturen probiert sie immer wieder neue Sorten aus: Granatapfelcreme in Zartbitterschokolade oder – nur sehr kurz haltbar – Ziegenfrischkäse mit Himbeere oder Honig. Seit sie ihren eigenen Betrieb hat, ist Klos nonstop unterwegs. Etwa 60 Kunst- und Handwerkermärkte oder Messen im Rhein-Main-Gebiet besucht sie im Jahr. Auch Hofläden, Winzer und Cafés vertreiben ihre Pralinen, doch den Hauptumsatz macht sie über den Direktvertrieb.

„Durchhaltevermögen“, das brauche man bei einer Existenzgründung, sagt sie. Man müsse immer dranbleiben, ständig neue Nischen suchen. Die Bio-Zertifizierung schränkt zudem die Auswahl der Produkte ein, die sie ver-

arbeiten kann. Als einzige Bio-Pralinenherstellerin in Rheinhessen kooperiert sie immer häufiger mit Bio-Winzern: „Wein und Pralinen, das kann geschmacklich harmonieren oder eben in den Kontrast gesetzt werden.“

Mittlerweile hat Klos viele Stammkunden. „Man vermutet ja, dass bei den höheren Preisen eher gut betuchte Leute anspringen, aber es ist die normale Klientel, die sich was Gutes gönnt“, so ihre Beobachtung. Für die Zukunft wünscht sie sich feste Zulieferer, Cafés oder Restaurants, um mehr Planungssicherheit zu haben. „Dann könnte ich eine Hilfskraft einstellen oder einen Azubi ausbilden“, träumt Klos.

 Verkauf in der Pralinenmanufaktur, immer donnerstags, 16 bis 18 Uhr, Pfaffenhoferstraße 20 in Schwabenheim.
www.ninas-pralinenmanufaktur.de