



Ob Pralinen, Plätzchen, Tafel- oder Trinkschokoladen: In der Chocolaterie „La Mara“ in Regensburg werden vielfältige vegane Schokoladen-Spezialitäten hergestellt.

Fotos: La Mara



Zu Besuch beim Kakaobauern in Peru: Tamara Seidenglanz und ihr Partner Maximilian Wittl legen viel Wert auf faire Produktion.

Haute Couture der Konditorei

Die süße Welt der Schokolade nachhaltiger und tierfreundlicher machen – das ist das erklärte Ziel von Konditorin Tamara Seidenglanz und ihrem Partner Maximilian Wittl. Mit ihrer veganen Pralinenmanufaktur in Regensburg haben sich die beiden einen Traum erfüllt.

Von Sarah Woipich

Sie sind Meister ihres Fachs: Tamara Seidenglanz (31) und ihr Lebensgefährte Maximilian Wittl (29) lernten sich bei der Konditoren-Ausbildung kennen und legten daraufhin eine steile Karriere hin. Auslandsaufenthalte, Weiterbildungen sowie die erfolgreiche Teilnahme an Wettbewerben brachten ihnen den Titel Vizemeister der Jungkonditoren ein. Schließlich gewann das Paar 2019 die bekannte Sat.1-Sendung „Das große Backen – die Profis“. Doch trotz des großen Erfolgs: Die beiden plagten lange Zweifel.

Hafermilch auf der Arbeit im Schrank versteckt

„Maximilian lebt seit neun Jahren vegan. Damals war das noch eher ungewöhnlich. Er hat seine Hafermilch zum Beispiel auf der Arbeit immer im Schrank ver-

steckt“, erzählt Tamara Seidenglanz. Ihr Partner habe diese Lebensweise aus ethischen und gesundheitlichen Gründen gewählt und auch sie davon überzeugt. Nach ihren ersten Erfolgen als Jungkonditoren bekommen Tamara Seidenglanz, die aus Rosenheim stammt, und Maximilian Wittl schließlich das Angebot von dessen Eltern, die familiengeführte Konditorei in Neumarkt in der Oberpfalz zu übernehmen.

Konditorenpaar durchlebt eine echte Sinnkrise

„Als vegan lebende Konditoren waren wir mit unserer Situation zu dem Zeitpunkt schon sehr unzufrieden. Irgendwie fühlte sich das nicht mehr richtig an. Immerhin kommt man in diesem Beruf nicht an Zutaten wie Butter, die auch noch sehr CO₂-intensiv ist, vorbei“, erinnert sich Tamara Seidenglanz. Sogar einen Branchenwechsel zog das Paar in Betracht. Bis sie auf die Idee kommen, das Konditorenhandwerk zu revolutionieren und das Konzept für eine vegane Coniserie zu entwickeln. „Wir wollten mit pflanzlichen Rohstoffen mit niedrigerem CO₂-Ausstoß arbeiten. Dafür kam dann die Chocolaterie in Frage – die Haute Couture der Konditorei“, sagt Tamara Seidenglanz.

Überzeugt von ihrer Idee tüfteln die beiden monatelang an ihrer Rezeptur. „Unser Anspruch war und ist es, dass unsere Schokolade genauso schmeckt wie das Original“, betont die Konditorin. Doch Zutaten einfach eins zu eins durch vegane Rohstoffe ersetzen, das wollten sie nicht. So nutzt das Konditorenpaar Mandelgrieß und

Kokosfett in Bioqualität. „Wir haben analysiert, wie sich was zusammensetzt und viel ausprobiert ohne Milch- oder andere vorgefertigte Convenience-Produkte zu verwenden. Da steckt viel Technologie dahinter“, erklärt Tamara Seidenglanz. Mit der eigenen Rezeptur in der Tasche gründen die beiden die vegane Chocolaterie „La Mara“, zusammengesetzt aus ihren Namen, in Regensburg.

Insgesamt zwölf Pralinenorten hat das Paar mittlerweile im Angebot und es kommen immer wieder neue Kreationen dazu. Mit dem Label „Vegan“ gehen die beiden aber nicht hausieren: „Unseren Kunden geht es vor allem um die nachhaltige Produktion. Wir kennen die Bauern in Peru, von denen wir die Kakaomasse beziehen, persönlich. Dort wird fair produziert, das ist uns wichtig. Dass es sich um vegane Pralinen handelt, ist quasi nur das I-Tüpfelchen“, betont die Konditorin.

Nicht jede dunkle Schokolade ist vegan

Von dunkler Schokolade bis zur weißen – bei der Produktvielfalt sind auch in der veganen Pralinenwerkstatt von Tamara Seidenglanz und Maximilian Wittl, die zusammen mit ihrem Team alles in Handarbeit herstellen, keine Grenzen gesetzt. Doch ist dunkle Schokolade nicht von Natur aus vegan? „Tatsächlich ist das so. Allerdings wird die Kakaomasse oft mit günstigerem Buttererfett vermischt. Da muss man auch bei Zartbitterschokolade im Handel genau auf das Etikett schauen. Beinhaltet die Kakaomasse nur reine Kakaobutter, dann ist sie auch

pflanzlich“, erklärt die Chocolatiere.

Sein umfangreiches Wissen rund um die vegane Schokoladenproduktion gibt das Paar mittlerweile auch an Kollegen weiter. „Wir bieten Pralinenkurse für Profis und Laien an. Wir haben uns da in der Branche einen Namen gemacht und inzwischen werden vegane Produkte ja auch in vielen Konditoreien angeboten“, sagt die überzeugte Veganerin.

Verlosung: Schokotasting für zwei Personen

Ob nun vegan oder herkömmlich produziert – Tamara Seidenglanz plädiert immer für einen bewussten Schokoladenkonsum: „Es handelt sich ja auch um ein Genussmittel, das gilt es zu zelebrieren“, betont die 31-Jährige und ergänzt: „Man kann Schokolade sowohl in großer Runde, als auch ganz für sich verkosten. Sehen, Riechen, Knacken und Schmecken – für mich ist das wie eine kleine Kakozereemonie, bei der alle Sinne zum Einsatz kommen und man den Alltag vergessen kann.“

Zusammen mit „La Mara“ verlost die Heimatzeitung einen Gutschein für zwei Personen für ein Schokoladen-Tasting in Regensburg. Dort erfahren Sie alles Wissenswerte rund um die Kakaobohne und verköstigen zehn verschiedene Schokoladensorten. Am Schluss kreieren Sie noch ihre eigene Tafelschokolade. Rufen Sie bis Sonntag, 10. November, unter ☎ 0137/822703017 (50 Cent/Anruf) an und sprechen Sie das Wort **Schokolade** sowie Ihre Nummer, Name und Adresse (**bitte buchstabieren**) auf das Tonband.

Mehr als bloß eine Süßigkeit

Der Ruf der Schweizer Schokolade als Qualitätsprodukt geht auf die Erfindungen Schweizer Chocolatiers des 19. Jahrhunderts zurück. In ihrem neuen Roman widmet sich Lisa Graf zwei Familien, die bis heute zu den bekanntesten Chocolatiers dieser Zeit zählen.

Von Sarah Woipich

Es sind die Geschichten und die Familien hinter den großen Unternehmen, die Lisa Graf interessieren. Ihren Durchbruch als Autorin feierte sie als 60-Jährige mit der sogenannten Dallmayr-Trilogie über das Münchener Kaffee- und Delikatessenimperium. Ihr neuer historischer Roman spielt in der Schweiz und zeichnet die Geschichte eines ebenfalls international bekannten und bis heute erfolgreichen Familienunternehmens nach.

„Ein Hauch von Luxus“ und „Et was ganz Besonderes“ – wenn Lisa Graf gefragt wird, warum sie sich gerade Schokolade als Thema für

ihren neuen Roman ausgesucht hat, dann kommt die Autorin schnell ins Schwärmen. In „Lindt & Sprüngli“ hat sich die gebürtige Passauerin ganz dem berühmten Schweizer Chocolatierbetrieb gewidmet und um die Geschichte hinter der Firma bestmöglich nachzuerzählen zu können, wieder großen Rechercheaufwand betrieben. „Ich war im Stadtarchiv in Zürich, habe Stadtführungen mitgemacht und war im Schokoladenmuseum am Zürichsee. Um eine Geschichte authentisch wiedergeben zu können, brauche ich das unmittelbare Erleben vor Ort“, erzählt die Schriftstellerin.

Besonders beeindruckt ist die Autorin bei ihren Recherchen immer wieder vor allem von den Menschen, die hinter den Unternehmen stehen. „Sie haben alle Großes geleistet, Hindernisse überwunden, Krisen und Kriege überlebt und waren so erfolgreich, dass ihre Firmen bis heute Bestand haben“, betont Lisa Graf.

Zwei Pioniere in der Schokoladenherstellung

Im ersten Band der neuen Trilogie widmet sich die Autorin dem Weggang von Rudolf Sprüngli, Sohn eines Konditors aus Zürich, der davon träumt, Schokolade



Dass Schokolade heute so fein schmeckt, ist auch den Schweizer Schokoladen-Pionieren Lindt und Sprüngli zu verdanken. – Foto: Adobe Stock

herzustellen. „Die Schokolade damals kann man nicht mit der heute vergleichen. Sie war sehr fest, hatte keinen Schmelz und war als Stärkungsmittel nur in Apotheken erhältlich“, so Graf.

In ständiger Auseinandersetzung mit seinem Vater und unter nicht leichten Umständen gelang Rudolf Sprüngli 1845 schließlich die Produktion als erstem in der deutschsprachigen Schweiz, womit er zu den Pionieren der

Schweizer Schokoladenproduzenten gehört, die den noch heute bestehenden Ruf der Schweizer Schokolade begründeten.

Am Ende stehen aber zwei Familien im Mittelpunkt der Geschichte, die miteinander fusionierten. „Fasziniert hat mich diese besondere Konstellation aus zwei unterschiedlichen Milieus: Rudolf Sprüngli stammte aus einer Handwerkerfamilie und Rudolph Lindt aus einer Aristokraten-



Lisa Graf ist in Passau geboren und lebt in Berchtesgadener Land. Große Erfolge feierte sie als Autorin der Dallmayr-Trilogie. – F: Carina Engle

Familie in Bern. Daraus ergaben sich natürlich auch Konflikte und Geheimnisse“, verrät die Autorin.

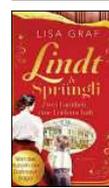
Dass Schokolade heute so ganz anders schmeckt wie damals und vor allem so wunderbar im Mund zergeht, ist Rudolph Lindt zu verdanken, der 1879 mit der Erfindung des Conchierens die Schokoladenherstellung revolutionierte. Bei dem mehrstündigen Knet- und Rührverfahren verflüchtigen sich unangenehme Aromastoffe und die Schokolade erhält ihre feine Textur. „Es gab damals noch kein Patentrecht in der Schweiz, deshalb hütete Rudolph Lindt sein Geheimnis über 20 Jahre. Rudolf Sprüngli hat ihn schließlich überzeugt, ihn in das Verfahren

einzuweißen und ihm im Gegenzug angeboten, miteinander zu fusionieren“, erzählt Lisa Graf.

Diese Schokoladen-Sorte mag die Autorin am liebsten

Letztendlich sei es vor allem die lange Geschichte der schwierigen Schokoladenherstellung, die zu- rückreichend ins 14. Jahrhundert zu den Azteken in Mittelamerika, die bis heute diese Magie des Lebensmittels ausmachen, ist sich die Schriftstellerin sicher. „Für mich ist Schokolade mehr als eine Süßigkeit. Es ist ein elaboriertes Produkt aus teuren und seltenen Rohstoffen“, betont die Autorin.

Genau wie schon in ihrer Kindheit kann Lisa Graf auch heute bei Lindt-Schokolade nicht Nein sagen: „Früher mochte ich es sehr süß, heute schätze ich die Zartbitter-Sorten. Und die mit einem Kakaanteil von 70 oder 80 Prozent gelten ja auch noch als gesund.“



Der neue Roman „Lindt & Sprüngli – Zwei Familien, eine Leidenschaft“ von Bestsellerautorin Lisa Graf ist der erste Band einer Trilogie und bei Penguin erschienen.