

# Von Träumen und feinen Pralinen



ES SOLL JA FIRMEN GEGEBEN HABEN, DEREN GRÜNDER GROSSE IDEEN IN EINER GARAGE AUSTÜFTELTEN. BEI CHRISTIANE WELSCHLAU WAR ES EINE KLEINE HAMBURGER KELLERKÜCHE. HIER BEGANN DAS ZARTSCHMELZENDE HANSEATISCHE MÄRCHEN VON TRÄUMEN, DER RICHTIGEN ZEIT UND FEINEN PRALINEN MIT DEM TITEL »DIE ISE«.

Gebacken hatte Christiane Welschlau schon immer gerne. »Als Jugendliche brachte ich vom Schüleraustausch aus Frankreich Backförmchen statt Schallplatten oder Souvenirs mit nach Hause.« Dass sie ihre Leidenschaft zum Beruf machen könnte, kam ihr damals nicht in den Sinn. »Allerdings hatte ich immer daran geglaubt, dass mir irgendwann etwas begegnet, das mich fasziniert und dem ich mit Liebe und Herzblut nachgehen werde. In der Schule ließ mich auch das Zitat von Victor Hugo nicht los: »Es ist nichts mächtiger als die Idee, deren Zeit gekommen ist.« Mir war klar. Gute Dinge brauchen Zeit. Und ich brauche Geduld.«

Über 20 Jahre schlummerte die süße Pralinen-Idee in ihr. Christiane Welschlau widmete sich ganz den beiden Töchtern. Den entscheidenden Impuls gab ihr eine Freundin mit einer Sacher-Pralinendose und der Überzeugung: »Das kannst du doch auch.« Jetzt ging es schnell: im Keller die kleine Küche. In den Betten die Kinder, die schliefen. Auf der Uhr die Zeit, die gekommen war. Davor eine 40-jährige Frau voller Energiereserven und mitten in Hamburg ein Spezialitätenmarkt, der für Genuss und ein besonderes Lebensgefühl steht: der Isemarkt. »Für viele ist es ein kleiner Traum, einen Stand auf dem Isemarkt haben zu dürfen. Ich dachte mir: Was dort noch fehlt, sind feine Pralinen, die seinen Namen tragen.«



Christiane Wenschlau suchte nach zeitlosen Pralinen-Klassikern, nach Sorten, die nicht der Mode unterworfen waren. Mit sorgfältig ausgewählten Zutaten und der richtigen Menge an Alkohol. Sie besuchte Seminare in Brüssel und Frankreich, hatte plötzlich das Gefühl, »ich kann ja gar nichts«, aber zugleich gelernt, wie aus dem Gewöhnlichen etwas Einzigartiges wird: Sie entschied sich für weiße Champagner-Trüffel, für Vollmilch-Cognac-Trüffel und dunkle Malt-Whisky-Trüffel – hochwertige Zutaten in einer ovalen Form, dazu eine individuelle Verpackung mit dem prägnanten Etikett »Die Ise«.

Der Marktmeister war überzeugt. Christiane Wenschlau bekam ihren festen Standplatz zum 1. Advent 2001. »Ich war so aufgeregt, konnte nicht schlafen und hatte im Wohnzimmer geübt, den kleinen Stand aufzubauen.« Um 7:00 Uhr morgens ging es los. »Mein Mann war dabei: Er sagte mir hinterher, dass ich wirklich jedem die ganze Geschichte erzählt hätte.« Die Geschichte gefiel den Besuchern, die Trüffel ebenso. »Sie haben mir alles in kurzer Zeit weggekauft.« Die Presse schrieb von der »Pralinenfee« oder der »Pralinenkünstlerin« vom Isemarkt, es folgte die erste Verkaufshilfe, später eine eigene Konditorin, für den Film »Alpenglüh« durfte Christiane Wenschlau sogar eine Praline kreieren. Die Standgröße wurde verdoppelt, die Kellerküche zu klein. 2005 eröffnete Christiane Wenschlau ihre Schokoladen-Manufaktur in Hamburg-Sasel.

Ihre drei Klassiker wurden ergänzt durch die prämierte »Isefeuer«-Pralinen, durch handgeschöpfte Schokoladen, Sonderanfertigungen sowie als zweite Erfolgsgeschichte exklusive Tafeln wie die Elbphilharmonie aus Schokolade. »Ich bin glücklich, dass sich gerade mit den Pralinen alles so gefügt hat«, sagt Christiane Wenschlau, »sie stehen für ruhige Genussmomente am Abend. Für die Zeit, die man sich mit dem Partner oder Freunden nimmt. Besonders im Winter und zu Weihnachten, wenn es draußen dunkel ist, aber drinnen funkelt. Gute Gespräche, ein Glas Rotwein und eine Praline ... oder zwei. Was braucht man mehr.«



Fotos: Henrik Marzen



3x1 Pralinen-Genusspaket von »Die Ise« gewinnen! Infos S. 74

