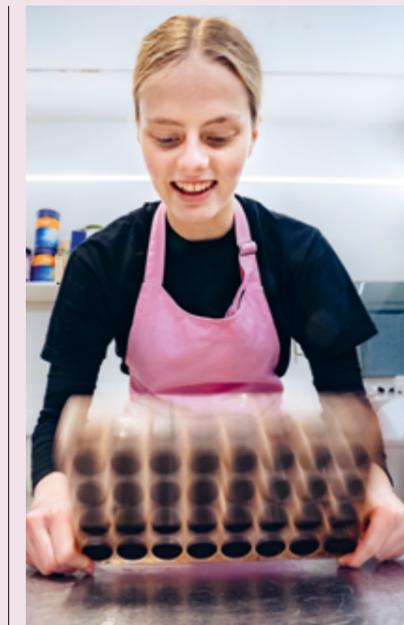


GESCHMACKSEXPLOSION im Designgewand

SEIT DER CORONA-PANDEMIE GESTALTET PAULINE DECKER GALAKTISCH AUSSEHENDE PRALINEN. Mittlerweile ist dies nicht nur eine Freizeitbeschäftigung, sondern ein kleines Unternehmen. Neben ihrem Sportstudium bearbeitet sie Bestellungen in ihrer Pralinenküche und hantiert mit Goldstaub und verschiedenen Farbtechniken. Was zu ihrem eigenen Unternehmen SCHOCK!olade dazugehört, verrät sie im Interview.

INTERVIEW David Budinger & Mona Laufs
FOTOS Katrin Küllenberg Photography



Wie lange entwirfst und produzierst du schon Pralinen?

Angefangen, Pralinen zu machen, habe ich im November 2020. Aber da war das noch nicht professionell. Im September 2021 war ich dann bei einem Chocolatier in Belgien und habe das Handwerk sozusagen richtig gelernt. Ab da habe ich immer mehr Pralinen richtig entworfen und produziert. Im Juli 2022 habe ich mein Unternehmen gegründet und im Oktober/November bin ich dann wirklich in die heiße Phase mit dem Verkauf gestartet.

Sportmanagement-Studentin und Chocolatière. Wie passt das zusammen?

Ich würde sagen, dass das gar nicht direkt zusammenpasst. Mich interessiert die Vielfalt insgesamt. Es muss für mich nicht unbedingt alles eine Verbindung haben. Mich interessiert einfach der Sport und dort das ‚behind the scenes‘. Genauso wie die Kreativität, die ich als Chocolatière ausleben kann.

Wo liegt deine berufliche Zukunft? Im Sport oder bei den Pralinen?

Das ist eine Sache, über die ich mir viele Gedanken mache. Aber ich weiß es, um ehrlich zu sein, noch nicht. Ich sehe mich aktuell nicht unbedingt im Sportmanagement. Das kann sich na-

KURZVITA

geboren am
22.04.2003 in Solingen
Wohnort: Solingen und Köln
Studium: B.A. Sportmanagement &
Sportkommunikation (seit 2020)
Lieblingssportart: Handball
Verein: BHC, Verbandsliga und
Unimannschaft
Lieblingspraline: Salzkaramel
Lieblingschocolatier: Nick Kunst



SO ENTSTEHT EINE SCHOCK!OLADE:

- » *Pauline stößt im Alltag zufällig auf neue Geschmackskombinationen.*
- » *Nun geht es ans Ausprobieren: Wie viele Schichten gibt es, welche Texturen kann sie verwenden?*
- » *Nicht immer kommt Pauline auf ein zufriedenstellendes Ergebnis und muss ihre Idee wieder verwerfen.*
- » *Erst wenn der Kern der Praline steht, macht sich Pauline Gedanken über das Design.*
- » *Die Farben der Praline sollen den Geschmack widerspiegeln.*
- » *Pauline experimentiert mit unterschiedlichen Techniken und Designs.*
- » *Die Praline schmeckt, und Pauline ist mit dem Design zufrieden: Paulines Sortiment bekommt Zuwachs.*
- » *Auf ihrer Website kann man aus 23 Pralinen aussuchen und bestellen.*
- » *Jede Praline wird von Pauline auf Anfrage selbst erstellt.*
- » *Bis das Paket mit der bestellten Ware geliefert wird, kann es bis zu zwei Wochen dauern. Je nachdem wie hoch die Nachfrage allgemein ist und wie viele Nachtschichten Pauline einlegen möchte.*

türlich noch ändern. Und es war nie mein großes Ziel, mit dem Pralinen-geschäft super erfolgreich zu werden. Ich habe es einfach angefangen, weil es mir Spaß macht. Dass ich so weitermache, kann ich mir auf jeden Fall sehr gut vorstellen. Aber ich weiß auch noch nicht, ob ich das vierzig Jahre lang machen werde. Deswegen habe ich noch nicht so die große Ahnung, wo es hingeht.

Wo kann man deine Pralinen kaufen?

Man kann einfach online auf meiner Webseite bestellen. Ich liefere nach ganz Deutschland. Die Pralinen werden dann im Paket, natürlich gut verpackt und gepolstert, verschickt. Deswegen verkaufe ich auch nur in den kälteren Monaten, denn an heißen Tagen können die Pralinen anfangen zu schmelzen. Es gibt auch die Möglichkeit, die Pralinen selbst abzuholen. Das geht ebenfalls über die Webseite, nur dass man dann Selbstabholer auswählen muss.

Bekommt man deine Pralinen auch in Köln?

Ja, ich habe mit Heilandt eine Kooperation. Wir haben eine Heilandt Coffee Edition mit verschiedenen Kaffeesorten entwickelt. Im Winter sollte es die wieder bei Heilandt zu kaufen geben – dann in Sülz und im Belgischen Viertel.

Wie kam es dazu, dass du die Kunst der Pralinenherstellung in Belgien erlernst hast?

Mein Bruder hat 2021 ein Praktikum in Antwerpen gemacht, und wir haben ihn natürlich ein paar Mal besucht. Es gab dort sehr viele Chocolatiers, das war echt toll, da ich das schon immer super interessant fand. Bei einem Chocolatier, auch einem Ein-Mann-Gewerbe, haben wir unfassbar gute Pralinen gegessen, und er war super nett. Ich habe ihn einfach gefragt, ob ich ein Praktikum machen könnte. Und dann war ich einen Monat in Belgien.

Wie kamst du denn auf die Idee, deine Pralinen in einem speziellen Design zu verkaufen?

Das ist das Besondere. Es gibt klassische Pralinen, die man von Oma kennt. Ein anderes Design macht die Praline

zu etwas Besonderem. In der zehnten Klasse habe ich ein Praktikum in einer Patisserie gemacht. Dort habe ich mich zwar nicht mit Pralinen beschäftigt, aber ich habe diese Art von künstlerischen Pralinen kennengelernt. Das Design macht mir am meisten Spaß. Kreativ zu sein, zu malen. So kann ich, denke ich, die Leute auch mit meinen Pralinen ansprechen.

Wie bist du darauf gekommen, nachhaltige Pralinen zu machen?

Ich bin selbst Vegetarierin. Ich habe es einfach ohne Gelatine ausprobiert, und für mich war das Ergebnis gleich oder sogar besser. Warum sollte ich es benutzen, wenn ich es einfach weglassen kann? Ich versuche, soweit es geht nachhaltig zu sein, was noch nicht unbedingt so einfach ist, vor allem was die Schokolade angeht. Es gibt noch nicht unfassbar viele faire Produkte, vor allem was dann den Preis angeht. Aber ich versuche, in meinen Möglichkeiten das Beste zu tun. Ich bin natürlich noch ein relativ kleines Unternehmen, von daher ist es, würde ich sagen, etwas schwieriger. Aber mir ist das Thema Nachhaltigkeit einfach wichtig.

Die Pralinen sind relativ günstig, machst du damit überhaupt Gewinn?

Ja, ich mache schon Gewinn. Ich hatte am Anfang mal den Preis berechnet. Das war im Oktober 2022, und dann habe ich von März bis Mai so viele Bestellungen bekommen. Dabei habe ich gemerkt, wie unfassbar viel Arbeit das doch ist. Bei einem Ein-Frau-Betrieb vergisst man manchmal, dass man sich irgendwann selbst bezahlen muss. Vor allem, wenn es eine Sache ist, die einem Spaß macht. Denn für mich sind die Pralinen auch meine Freizeit, aber letztendlich muss ich mich ja irgendwie dafür entlohnen.

Gibt es im Beruf des Chocolatiers viel Konkurrenz?

Natürlich bin ich auch auf Instagram in der Schokoladenwelt unterwegs. Und ich folge auch vielen Chocolatiers. Ich habe eher das Gefühl, dass man sich gegenseitig unterstützt. Ich habe schon wirklich großen Chocolatiers auf Instagram eine Frage gestellt und habe direkt eine Antwort bekommen.



Siehst du für deine Pralinen eine Konkurrenz?

In Belgien gab es allein in Antwerpen gefühlt an jeder Ecke einen Chocolatier, der unfassbar gut war. In Deutschland ist die Schokoladenszene noch nicht so ausgeprägt. Deswegen glaube ich, dass ich jetzt noch nicht die größte Konkurrenz in Deutschland habe. Vor allem was die Pralinen angeht, die ich mache. Ich habe natürlich auch durch die Fernsehbeiträge gemerkt, dass das Interesse deutschlandweit besteht. Ich bekomme Bestellungen aus Bayern, Hamburg oder Berlin. Das muss ja an irgendetwas liegen. Wenn ich jetzt die zehnfache Auswahl direkt bei mir um die Ecke hätte, dann würde ich nicht unbedingt bei jemandem aus Nordrhein-Westfalen bestellen, wenn ich aus Berlin kommen würde.

Hattest du schon mal negatives Feedback? Und wie gehst du damit um?

Ja, auf jeden Fall. Es gibt natürlich immer Leute, die es nicht nett formulieren, auch wenn es letztendlich kein großes Problem gab. Das beschäftigt einen schon. Mich vor allem immer sehr. Ich kann damit noch nicht so gut umgehen. Es ist natürlich logisch, dass es nicht allen gefällt, was man macht. Ich glaube aber, es ist immer wichtig, wie man darauf antwortet.

Hast du das Gefühl, dass der Beruf Chocolatier in Deutschland ausreichend wertgeschätzt wird?

Ich denke, die Leute wissen nicht, wie viel Aufwand letztendlich dahintersteckt, denn man sieht nur das fertige Produkt. Da ist es manchmal schwierig, die höheren Preise für ein letztendlich so kleines Produkt nachzuvollziehen.

WIE PAULINE DEUTSCHLANDWEIT BEKANNT WURDE:

- » *„Ich war dreimal in der Lokalzeit im WDR, und da waren es schon unfassbar viele Bestellungen. Das war die Woche vor Ostern. Da habe ich die ganze Zeit durchgearbeitet. Jeden Tag, zum Teil jede Nacht. Die längste Schicht glaube ich 52 Stunden am Stück.“*
- » *„Doch da war die Bestellwelle noch nicht vorbei. Was Pauline nicht wusste: Der Beitrag über ihre Pralinen und ihr kleines Unternehmen wurde auch über die ARD gesendet, und plötzlich kamen Bestellungen aus ganz Deutschland.“*
- » *„Als ich dann gerade mit den Bestellungen fertig war und meinen ersten freien Tag hatte, habe ich etwas länger geschlafen. Ich bin dann aufgewacht, weil mein Handy ‚Ping, Ping‘ gemacht hat, also neue Bestellungen reinkamen.“*
- » *„Nach eineinhalb Monaten hatte Pauline ungefähr 400 Bestellungen bearbeitet.“*
- » *„Es war dann auch schön, super Feedback von den Leuten zu bekommen. Feedback von Leuten, die mich absolut nicht kennen und die mich nur anhand dieser Pralinen bewerten.“*
- » *Galaktisch aussehende Pralinen in 23 verschiedenen Geschmacksrichtungen kann man über Paulines Website bestellen. Die Sommerpause ist je nach Wetterlage und Paulines Klausuren wahrscheinlich im Oktober vorbei.*
- » *Paulines Tipp: Wer sich noch nicht sicher ist, welche Praline die beste ist ... Salzkaramell und Limette-Cheesecake sind die zwei Favoriten ihrer Kund*innen. Aber hier gibt es noch ein kleines Rätsel, weil den meisten schmeckt entweder nur die eine oder die andere.*

PROBIEREN?



www.schock-olade.de
www.instagram.com/schock_o_lade