

Von Wolfgang Heumer

Am Anfang steht der Knack. „Wenn man in eine gute Praline beißt, muss die Schokoladenhülle einen ganz leichten Knack machen“, erläutert Janet Kwarteng. Die Bremerin weiß, worüber sie spricht. In ihrer Heimatstadt hat sie das Konditorei-Handwerk erlernt, ihr Können perfektionierte sie anschließend in der Schweiz, dem Heimatland des gehobenen Schokoladengenusses. Mit Begeisterung erzählt sie von ihrer Zeit im Fünfsterne-Hotel Dolder Grand in Zürich, in dessen Fine-Dining-Lokal The Restaurant sie Chef de Pâtisserie unter dem mit zwei Michelin-Sternen und 19 Gault-Millau-Punkten ausgezeichneten Chefkoch Heiko Nieder war.

Eher beiläufig erwähnt sie dabei etwas, was in dieser Küchenwelt der Verleihung eines Adelstitels entspricht, weil es bis dahin undenkbar war: „Irgendwann stand eine meiner Pralinen als Petit Four auf der Speisekarte.“ In der gehobenen Gastronomie werden die kleinen Köstlichkeiten zum Kaffee dort zwar wie selbstverständlich gereicht, aber nur ausgesprochen gelungene Kreationen werden ausdrücklich erwähnt. Seit Anfang des Jahres kommen auch Schokoladen-Gourmets aus Bremen in diesen Genuss, der schon die Gäste des Dolder Grand dahinschmelzen ließ. Seit Anfang des Jahres kreiert die 28-Jährige als Jung-Unternehmerin solche Kostbarkeiten in der Hansestadt und verkauft ihre Kunstwerke ganz unprätentiös unter anderem auf norddeutschen Wochenmärkten.

Funkelnd und mit goldenem Strich

Im Zusammenhang mit den Kreationen aus der JK Pastry von Kostbarkeiten zu sprechen, ist schon der Optik wegen gerechtfertigt. Auf dem mit einer leichten Rum-Haselnuss-Creme gefüllten Zartbitter-Herz zum Beispiel funkelt zusätzlich zur spiegelnden Schokoladen-Oberfläche ein goldener Pinselstrich. Die mit Latte-Macchiato-Geschmack verfeinerte Praline in Form einer stilisierten Kaffeebohne glänzt sogar vollständig gülden. Und die wie ein vielflächig geschliffener Edelstein geformte süße Sünde mit dem Namen „Pistachio Gianduja Marzipan“ bekommt etwas zusätzlich Verführerisches durch ihre Oberfläche in dunklem Smaragd-grün. Jede einzelne Praline ist aufwendige Handarbeit. Zunächst bereitet Janet Kwarteng die Schokolade für die dünne äußere Hülle vor: „Nur wenn sie mit der genau richtigen Temperatur in die Form gegossen wird, bekommt sie die glatte Oberfläche und den ‚Knack‘“, erläutert sie. Dann füllt sie die Praline mit den natürlich ebenfalls selbst kreierten - Inhalten. Schließlich werden die Halbkörper zur passenden Form zusammengesetzt, dann erfolgt das Finish durch mit geschicktem Pinselstrich aufgetragene Lebensmittelfarbe. „Das A und O ist sauberes und schnelles Arbeiten“, sagt die Konditorin in einem Tonfall, als sei dieses feine Handwerk die einfachste Sache der Welt.



Nachdem sie in der Schweiz ihr Können perfektioniert hatte, kehrte Janet Kwarteng in die Hansestadt zurück. Nun verkauft die Jungunternehmerin ihre Pralinen-Kunstwerke auf den Bremer Wochenmärkten.

Fotos: Sarbach/WFB

Jungunternehmerin kreiert Pralinen-Kunst

Die Oberfläche gut verarbeiteter Schokolade glänzt wie frisch lackiert. Janet Kwarteng komponiert daraus kleine Kostbarkeiten. Ihre mit Geschick und Geschmack gestalteten Pralinen funkeln wie Edelsteine und entwickeln zwischen Zunge und Gaumen ein Aromen-Feuerwerk. Damit begeisterte die Konditorin schon Sterne-Köche in der Schweiz. Doch als Jungunternehmerin ist die Bremerin bodenständig geblieben: Ihre Köstlichkeiten verkauft sie auf den Wochenmärkten der Hansestadt.

Tatsächlich bedarf es einer umfassenden Ausbildung und umfangreichen Erfahrungen, um diese Kunst zu lernen. Fürs Backen, fürs Kochen und für süße Leckereien interessierte sich Janet Kwarteng schon als Kind. Die Ausbildung zur Konditorin in Bremen war da nur noch die logische Konsequenz und schon etwas Besonderes: Die frischgebackene Konditorin schloss die Lehre mit der Auszeichnung „hervorragende Abschlussprüfung vor der Handwerkskammer Bremen“ der Karl Nix-Stiftung ab, die die Leistung junger Erwachsener würdigt. Der Wechsel in die Schweiz als nächster Schritt auf der Karriereleiter war dagegen purer Zufall: Während der „Nacht der Köche“, einem Netzwerktreffen für Küchenteams, traf Janet Kwarteng auf eidgenössische Kolleginnen und Kollegen. Angesichts mehrerer Job-Angebote mochte sie den lockenden Alpen schließlich nicht widerstehen.

Als Corona vor knapp drei Jahren auch die gastronomische Bergwelt in der

Schweiz beben ließ, kehrte sie nach Bremen zurück – mit dem festen Ziel, hier ihre beruflichen Qualifikationen weiter auszubauen. Zunächst hatte sie den Abschluss als Konditormeisterin angepeilt, aber dann entschied sie sich für die Zusatzausbildung zur „Meisterin in Lebensmitteltechnik“. „Mit Fächern und Inhalten wie Betriebswirtschaft, Personalführung und Projektmanagement war das zwar etwas theorielastig“, sagt sie rückblickend aus der Perspektive der erfolgreichen Absolventin: „Aber ich wollte ja etwas dazulernen.“

Eine Kochwerkstatt im Souterrain

Im Anschluss an die Zusatzausbildung gründete Janet Kwarteng ihre Pralinen-Manufaktur JK Pastry. „Ich wollte einen neuen Schritt gehen – und Bremen ist das ideale Pflaster für so etwas“, begründet sie ihre dauerhafte Rückkehr in ihre Heimatstadt. Klein und fein ist das Motto - die großzügige Küche in einem Luxus-Hotel hat sie gegen eine eher über-

schaubare Kochwerkstatt im Souterrain eines Reihenhauses im Stadtteil Findorff eingetauscht. Herd und Ofen zum Schmelzen der Schokolade, ein Regal, in dem die gefüllten Pralinenformen auskühlen können, eine Arbeitsfläche zum Vollenden der kleinen Kostbarkeiten mit Füllungen und der anschließenden Verzierung. „Das Wesentliche ist da“, sagt sie fröhlich.

Ihre Heiterkeit bedeutet keineswegs, dass die Selbstständigkeit mit der Pralinen-Produktion an süßes Nichtstun grenzt. Im Gegenteil: Die Wochenproduktion von 800 bis 900 schmelzenden Schmuckstücken dauert etwa 48 Stunden – Auskühlzeiten inklusive. An den drei übrigen Tagen der Woche steht Janet Kwarteng mit ihrem Verkaufsstand auf den Bremer Wochenmärkten, am Wochenende gastiert sie auch mal in Hamburg oder im niedersächsischen Umland Bremens. Egal, wohin der Weg sie führt, bedeutet dies für sie: „Früh aufstehen, den Stand und die Pralinen ins Auto laden, Stand

» Das A und O ist sauberes und schnelles Arbeiten. «

Janet Kwarteng, Konditorin

aufbauen, den ganzen Tag verkaufen, und nach Marktschluss alles wieder zusammenpacken und zurückbringen.“ Doch das ist es ihr wert: „Auf dem Markt bekommt man einfach ein direktes Feedback“, sagt sie und berichtet von einer Kundin, die mittlerweile nur der Pralinen wegen auf nahezu alle Märkte kommt. Doch auch wer nicht so mobil ist, kann in den köstlichen Genuss kommen: „Mittlerweile verkaufe ich die Pralinen auch online.“ Insbesondere im Sommer ist das ein wichtiger Geschäftszweig, wenn es auf dem Markt zu heiß für den „Knack“ wird.

Ananas mit einem Hauch Cayenne

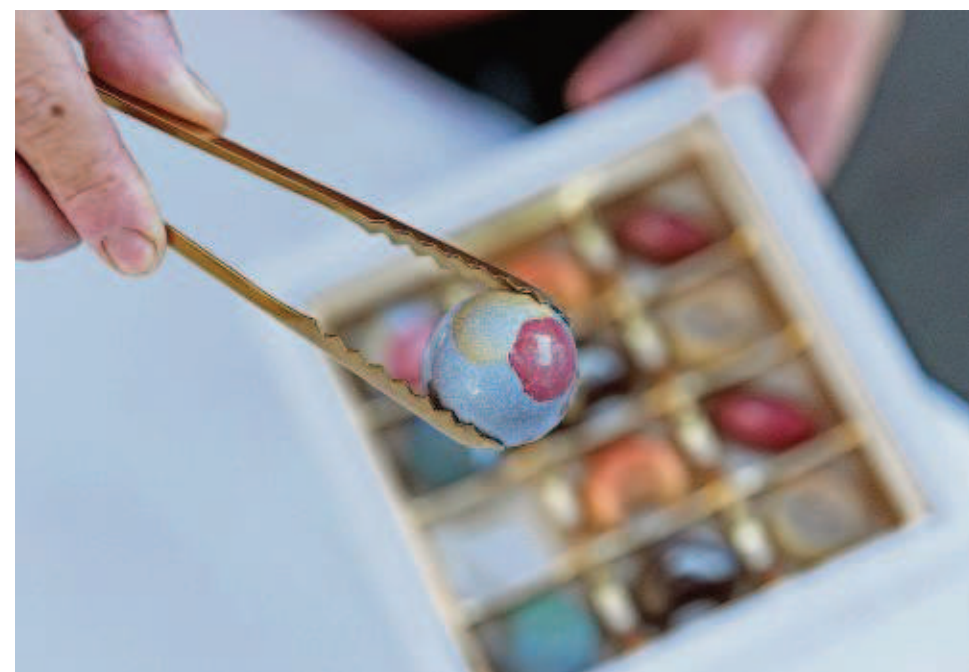
Allein dieser Aufzählung zuzuhören, ist schon anstrengend. Dennoch hat Janet Kwarteng jede Woche aufs Neue mehr als genug Energie, neue Pralinen-Ideen zu entwickeln. Ihr Sortiment umfasst im Schnitt zehn verschiedene Arten, doch tatsächlich kehrt sie immer wieder zu dem zurück, was schon die Zusammenarbeit mit dem Küchenchef des Dolder Grand in Zürich ausgezeichnet hat: „Von Heiko Nieder habe ich vor allem viel gelernt, was ausgefallene Geschmackscompositionen betrifft.“ Und doch greift sie immer wieder auch zu einer besonderen Kreation, die Nougat und gerösteten Sesam verbindet: „Diese Praline war Teil meiner Gesellenprüfung.“ Ob diese oder andere Kombinationen wie Himbeer-Haselnuss, Salted Peanut oder Ananas mit einem Hauch Cayenne-Pfeffer - für Pralinen-Begeisterte beginnt der Genuss mit einem Knack, dem unmittelbar eine Geschmacksexplosion zwischen Zunge und Gaumen folgt.



Janet Kwarteng bereitet die Schokolade für die dünne äußere Hülle vor.



Nachdem die Halbkörper zur passenden Form zusammengesetzt wurden, erfolgt das Finish durch mit geschicktem Pinselstrich aufgetragene Lebensmittelfarbe.



Die Oberfläche gut verarbeiteter Schokolade glänzt wie frisch lackiert. Jede einzelne Praline ist für Janet Kwarteng aufwendige Handarbeit.