

Die Kunst der süßen Verführung: Chocolatier Frank Simon im Interview

Trüffelpralinen, Mozartkugeln und feinste Nougatcreme, hmm... Bei einem Pralinenkurs können Sie sich ganz und gar diesen süßen Leckereien hingeben. Der Konditormeister und Chocolatier Frank Simon nimmt Sie mit auf eine Reise durch das Schokoladen-Paradies.



Jeder mag Schokolade. Doch wie kommt man dazu, diese Leidenschaft zum Beruf zu machen?

Ich bin damals mit Konditorei und Schokolade im Familienbetrieb groß geworden. Früher war Schokolade allerdings nicht so gefragt wie jetzt. Damals gab es Zartbitter, Vollmilch und weiße Schokolade. Jetzt gibt es diese in den spannendsten und verrücktesten Kombinationen, z. B. Hanf in Vollmilch oder Knisterkirsche mit weißer Schokolade. Meine interessanteste Kombination war einmal Weihrauchschokolade.

Die Kunden hatten sich damals, als ich noch im Familienbetrieb gearbeitet habe, bei mir beschwert, warum die Schokolade so teuer ist. Im Supermarkt bekommt man Schokolade für 99 Cent. Darum habe ich ein Schokoladenseminar entwickelt, bei dem der Teilnehmer selbst schmecken, riechen und sehen kann, ob die Qualität mit dem Preis übereinstimmt. Feedback: Jetzt verstehen wir den Preis je Tafel.

Können Sie sich noch an Ihr erstes Pralinenseminar erinnern? Waren Sie nervös?

Ich kann mich gut an mein erstes Pralinenseminar erinnern. Ich war sehr nervös, da es für mich äußerst wichtig war, dass die Teilnehmer positiv und mit viel Enthusiasmus zur Eigenkreation nach Hause gehen. Ich hatte damals 8 Teilnehmer. 1 Person hatte sich jedoch sehr negativ geäußert. „Warum ist das Pralinenseminar so filigran und so aufwendig? Ich habe nicht die Geduld dafür.“ Darum habe ich schon beim 1. Seminar folgenden Entschluss gefasst: Zu jedem Seminar gibt es einen Vorschaufilm, damit sich jeder Interessent vorher schon mal informieren kann, ob er für dieses Seminar geeignet ist. Seitdem bekomme ich nur noch positives Feedback. Ich bin allerdings immer noch bei jedem Seminar aufgeregt, aber positiv.

Händezittern ist hier wohl eher fehl am Platz, oder?

Ja. Darum als Hinweis bei jedem Seminar: Sie benötigen: Eine ruhige Hand, viel Geduld und sie arbeiten gerne mit Pralinen. Die meisten Teilnehmer sagen sich, hoffentlich schaffe ich das Seminar. Ich versuche gleich am Anfang, den Teilnehmern die Aufregung und Nervosität zu nehmen. Natürlich gibt es neben ausführlichen Videoeinblendungen auch ausreichend Hilfestellung bei den einzelnen Arbeitsschritten von mir.



Können sich Anfänger an die Pralinen-Kunst wagen?

Es kann sich jeder Interessierte an die Pralinenkunst wagen. Meine Grundidee: Seminare, die auch zu Hause ohne große Investitionen umgesetzt werden können. Ich bekomme immer wieder Feedback und Bilder von Teilnehmern. Wenn die Schokoladen-Künstler möchten, wird dies auf meiner Homepage unter [Feedback](#) veröffentlicht.

Bei Oma schmeckt es am besten. Oder traut sich auch die junge Generation in die Backstube?

Der Apfelkuchen bei meiner Oma war traumhaft. Natürlich haben alle die gleichen Zutaten, um einen Sandkuchenteig herzustellen. Aber das i-Tüpfelchen sind die Gewürze. So hat meine Oma immer Zimt und Zimtzucker oben auf den Apfelkuchen gestreut und dann erst gebacken. Dadurch ist der Zimtzucker karamellisiert. Gerne denke ich an diesen Kuchen aus meiner Kindheit zurück. Oma verstand es, Gewürze mit Rohstoffen zu kombinieren. Das möchte ich auch den jungen Teilnehmern vermitteln. In meinen Seminaren sind sowohl ältere als auch viele junge Teilnehmer. Die neue Generation möchte meiner Meinung nach wieder unabhängiger werden von Fertigprodukten und selbst unter Berücksichtigung der Rohstoffauswahl zu Hause kochen und auch backen.

Dürfen die Teilnehmer ihre kleinen Kunstwerke später mit nach Hause nehmen? Oder bleibt meist nichts übrig?



Da die Teilnehmer sehr stolz auf ihre selbst hergestellten Pralinen/Torten sind, werden diese erst zuhause der Familie, den Freunden oder Bekannten präsentiert und anschließend verkostet. Nach dem Tortenseminar ist meist schon das Kaffeekränzchen organisiert. Die Pralinen werden zur perfekten Präsentation in einer Pralinenpackung mit nach Hause genommen.

Ich hatte schon mal Anrufe von Ehemännern, die nachgefragt haben, ob ihre Frau auch wirklich in meinem Seminar war und nicht irgendwo „strawanzten“. Sie konnten nicht glauben, dass ihre Frau so tolle Pralinen selbst gemacht und sie diese nicht irgendwo gekauft hat.

Macht Schokolade wirklich glücklich?

Absolut. Kakao enthält Theobromin was anregend wirkt. Je höher der Kakao Anteil, desto besser. Allerdings sollte man hochwertige Schokolade genießen. Die Grundidee einer Tafelschokolade waren ca. 30 kleine Rippchen, also jeden Tag ein kleines Stückchen.

Tag für Tag kreieren sie neue Leckereien. Wie oft geben Sie sich dieser süßen Verführung hin?

Ich liebe süße Produkte. Dies liegt auch daran, dass ich schon von klein auf mit Süßem zu tun hatte. Ich gebe mich tagtäglich der süßen Verführung hin, schließlich muss ich ja probieren, ob das Produkt auch weiterhin immer so schmeckt, wie am Anfang der Entwicklung.

Ach, da werden wir glatt neidisch - ein zuckersüßer Traumberuf. Vielen lieben Dank, Herr Simon, für die einzigartigen Einblicke in Ihren Alltag. Das erlebnisgeschenke.de Team wünscht weiterhin viel Erfolg.