

GLUTENFREI?



Mit ihrem „Ja“ auf die Frage „Das alles darf ich essen?“ macht Isabella Krätz die Gäste ihrer Düsseldorfer Patisserie glücklich. Diese ist nämlich absolut glutenfrei.

Zöliakie – eine Diagnose, die viele Betroffene aus der Bahn wirft. So war es auch bei Isabella Krätz. 2008 bekam sie die für sie zunächst folgenschwere Nachricht. Wobei die Folgen aus der heutigen Sicht durchaus positiv zu bewerten sind. Aber zurück zum Anfang: Die Diagnose war damals für die heute 54-jährige schrecklich. „Ich dachte, ich müsste auf alles, was lecker ist, verzichten“, berichtet sie. Zuerst tat Isabella Krätz das auch. Doch nach und nach freundete sie sich mit ihrer Situation an und probierte Ersatz- und Fertigprodukte aus. Die waren für die ausgebildete Ernährungsberaterin aber geschmacklich eher uninteressant, wenn auch hilfreich. Trotzdem vermisste

die Halb-Italienerin vor allem Brot und Pasta. Konditoren und Bäcker mussten aber passen und lehnten die Nachfrage nach glutenfreien Alternativen ab.

nach glutenfreien Alternativen ab.

Fotos: Sabrina Weniger für Isabella Glutenfreie Patisserie



GENAU!

nativen ab. Die Zielgruppen seien zu klein und die Umsetzbarkeit zu schwierig. Antworten, mit denen sich Isabella Krätz nicht zufrieden geben wollte: „Schließlich habe ich mich einfach in die eigene Küche gestellt und ausprobiert. Zugeben, die ersten Versuche waren ernüchternd, doch nach und nach entstanden tolle und leckere Kreationen.“

DIE FREUDE TEILEN

Pünktlich zu ihrem 50sten Geburtstag kam dann die Idee: „Ein eigenes Café, damit ich meine Freude, wieder lecker essen zu können, mit anderen Betroffenen teilen kann.“ Von der Planung bis zur Umsetzung vergingen dann aber erst einmal zwei Jahre. Zwar war der Standort schnell gefunden und die Vermieterin – da selbst betroffen – begeistert, aber allein der Umbau der alten Videothek in der Düsseldorfer Arnulfstraße dauerte neun Monate. Sogar die Fassade musste heruntergerissen werden. 2015 war es dann endlich soweit und die erste glutenfreie Patisserie in Deutschland eröffnete: Isabella – glutenfreie Patisserie. Und selbst heute ist diese mit ihrem Konzept fast einzigartig: „In Augsburg und Berlin gibt es zwar Cafés, die glutenfreie Produkte anbieten, diese sind aber eher klassisch orientiert. Der Bedarf ist aus meiner Sicht da“, erklärt die Café-Besitzerin. Denn die Anzahl der Betroffenen wächst, auch wenn es bei vielen „nur“ eine Unverträglichkeit ist. 50 % ihrer Gäste sind wirklich betroffen. Die anderen kommen, weil sie freiwillig glutenfrei essen oder weil sie andere begleiten. Nicht selten hören Isabella und ihr Team den Satz: „Ich habe keine Beschwerden, aber die Produkte schmecken super und sehen auch noch toll aus.“ Besonders die Mousse-Törtchen kommen bei den Gästen gut an. Geht es nach den Zahlen, ist es aber der White-Chocolate-Cheesecake, der besonders beliebt ist. „Der sieht tatsächlich harmlos aus, aber wer ihn gegessen hat, will ihn wieder essen“, berichtet Isabella Krätz schmunzelnd.

TUEFTELEI. DIE SPASS MACHT

Einziger Knackpunkt: der Preis. Für 1 kg glutenfreies Mehl zahlt die Pâtissière 2,61 €. Herkömmliches Weizenmehl gibt es ab etwa 29 ct. Ein Unterschied, den auch der Gast spürt. „Wir führen eigentlich kaum ‚Das ist mir aber zu teuer‘-Diskussionen. Die Gäste wissen, was sie für den Preis bekommen. Nicht nur ein leckeres, sondern auch ein für sie bekömmliches Produkt“, sagt Isabella Krätz. Außerdem sind die Zutaten hochwertig und fast



ausschließlich in Bio-Qualität. Das spricht auch gesundheitsbewusste Menschen an: So bietet die Patisserie z. B. ein Proteinbrot, das komplett ohne Mehl auskommt und nur aus Saaten in Bio-Qualität hergestellt wird. Viele der angebotenen Produkte sind zudem vegan und laktosefrei. „Denn wer Zöliakie hat, muss in vielen Fällen auch auf Laktose, Fruktose oder Histamin verzichten. Und solange es der gute Geschmack zulässt, will ich möglichst viele Unverträglichkeiten aufgreifen“, erklärt die gebürtige Frankfurterin.

PRODUKTION UND EXPANSION

Gerade die Tüftelei in der Backstube mache ihr Spaß. Allerdings war es am Anfang nicht leicht, die benötigten Rohstoffe auf Anhieb zu finden. Immerhin sollten sie glutenfrei, qualitativ hochwertig und möglichst regional sein. „Beim Mehl ist das noch umsetzbar, aber meine Fruchtpürees kommen z. B. aus Frankreich, weil ich einfach kein vergleichbares Produkt hier in Deutschland gefunden habe“, gesteht Isabella Krätz. Jetzt, nach zwei Jahren aufwändiger Suche, steht das Lieferanten-Netzwerk. Und doch kommt es auch heute noch vor, dass gewisse Zutaten für Großverbraucher einfach nicht existieren. So muss die Café-Besitzerin z. B. laktosefreien Frischkäse im Supermarkt kaufen.

Umso schöner ist es, wenn aus einer Idee ein Produkt wird, das in die tägliche Produktion und das Angebot integriert werden kann. Doch auch bei der Personalsuche hatte es Isabella Krätz nicht leicht: „Zu Beginn war es sehr schwierig, Personal zu finden. Die Kenntnisse im Bereich Patisserie

sind meist schon gering. Kommt dann noch der Aspekt ‚glutenfrei‘ ins Spiel, ist eine Einarbeitung sämtlicher Arbeitskräfte notwendig.“

Doch trotz aller Hürden: Mittlerweile gibt es einen weiteren kleinen Verkaufsladen auf der Königsallee. Dass ihr Konzept so gut funktionieren würde, hat Isabella Krätz gewiss nicht erwartet: „Ich wollte eigentlich nur einen Laden und ich dachte, mehr würde daraus auch nicht entstehen. Dass wir jetzt sogar schon die Produktionsstätte auslagern mussten, ist unglaublich.“ Auch dass sich ihre Familie so intensiv mit „ihrem“ Projekt auseinandersetzen würde, ahnte sie damals nicht. Heute ist die Café-Besitzerin aber froh, dass sie auf das „Team Familie“ zählen kann. **jel**
www.isabella-patisserie.de

KONZEPT

ISABELLA GLUTENFREIE PATISSERIE – DÜSSELDORF

Erste Patisserie mit ausschließlich glutenfreien Törtchen und Gebäck.

- **Inhaber:** Isabella Krätz
- **Mitarbeiter:** 25
- **Plätze:** 20 (innen)

ERFOLGSFAKTOREN:

- Persönliches Anliegen und Konzept
- Kommunikation mit Betroffenen durch z. B. Social Media
- Explizite Zielgruppe
- Einzigartiges Angebot