



ISABELLA GLUTENFREIE PÂTISSERIE

GLUTENFREIE Leckereien

Französischer Chic ist in die Räumlichkeiten der ehemaligen Videothek an der Düsseldorfer Arnulfstraße gezogen. In Zusammenarbeit mit dem niederländischen Star-Designer Piet Hein Eek ließ Familie Krätz einen wunderbaren Naschsalon entstehen. Die Genuss-Location zeigt nicht nur spannende Originalität und Exklusivität, sondern ist auch wirkungsvoller Magnet für all jene, deren Gusto nach komplett glutenfreien Leckereien steht.

„Ich habe italienische Wurzeln und eine ausgeprägte Leidenschaft für frische, hochwertige Speisen und konnte mich stets für Küche und Kulinarik begeistern“, erzählt Inhaberin Isabella Krätz. „Aufgrund einer Zöliakie habe ich in den vergangenen Jahren alles darangesetzt, Köstlichkeiten ohne Gluten mit zumeist Grundprodukten in Bio-Qualität herzustellen, die in Optik und Geschmack dem traditionellen Handwerk nicht nachstehen.“ Das Ergebnis kann sich sehen und wunderbar genießen lassen. Bei „Isabella“ gibt es seit der Eröffnung im Juli 2015 u.a. glutenfreie Torten, aber auch Brot und andere Backwaren, die man aus einer Pâtisserie kennt, aber eben glutenfrei und größtenteils laktosefrei und auch vegan. Tatkräftig unterstützt wird die Gastge-



Inhaberin Isabella Krätz mit Pâtissière Jingle, die täglich glutenfreie Leckereien kreieren.

berin von ihrem Mann Christof und den Söhnen Dominic und David. Alle glutenfreien Rezepte stammen von Isabella. In der Backstube wird jeden Tag gezaubert, wenn Pâtissière Jingle Höchstform beweist und die gemeinsam entwickelten Ideen für die süße Pâtisserie in kleine Kunstwerke umsetzt. Spezialitäten wie das Isabella-Brot, Cranberry-Kakao-Brot, Zucchini-Schoko-Kuchen, Lachsquiche und Sandwiches werden alle von Isabella selbst kreiert. Derart lecker „Gaumengängiges“ auf Tisch und Teller zu bringen, hat sich schnell her-

umgesprochen, und so strömen nicht nur die Oberkasseler in Scharen herbei, um schon am Morgen mit einem Frühstück „Classic glutenfree“ oder „Vegan wake-up“ für den gelungenen Start in den Tag zu sorgen. ■

Gastgeber: Familie Krätz
 Arnulfstraße 4, 40545 Düsseldorf
 Telefon: 02 11 / 95 59 94 14
 E-Mail: glutenfrei@isabella-patisserie.de
 Internet: www.isabella-patisserie.de
 Öffnungszeiten: Mittwoch bis Samstag:
 9.30 – 18.00 Uhr, sonntags 10.00 – 18.00 Uhr