



Isabella Glutenfreie Patisserie

Genuss ohne Reue in einem zauberhaften Naschcafé

HELLE, BEARBEITETE MÖBEL AUS ALTHOLZ des niederländischen Designers Piet Hein Eek, Schwarz-Weiß-Fotos mit lustvollen Kaffeehaus-Szenen, bunte Kissen und ein gemauerter Tresen, hinter dessen blankgeputzten Glasscheiben köstliche Kuchen und Törtchen auf süße Genießer warten. Schon rein optisch ist die kleine, aber feine Patisserie in der Düsseldorfer Arnulfstraße ein echter Hingucker. Wer dann noch probiert, was auf dem zauberhaften, farbenfrohen PIP-Geschirr serviert wird, der spürt unweigerlich: Schokolade macht glücklich! Dabei gibt es hier nicht nur süße, sondern durchaus auch herzhaftere Snacks und nicht immer strahlte die Inhaberin Isabella Krätz so fröhlich wie heute. „Ich litt viele Jahre unter starken Schmerzen und anderem Unwohlsein. 2007 erhielt ich dann die Diagnose Zöliakie, eine mittlerweile weit verbreitete Glu-

tenunverträglichkeit. Gluten ist ein Kleber-Eiweiß, das in den meisten Getreidesorten enthalten ist und das viele nicht vertragen. Erst war ich geschockt, weil ich doch so gern Süßes esse, leidenschaftlich gern backe. Aber dann reifte die Idee, glutenfreie Patisserie- und Backwaren herzustellen. Es musste nur noch ein Konzept her“, erzählt die sympathische Saarländerin mit italienischen Wurzeln. Gemeinsam mit ihrem Mann Christof erkundete sie in Österreich, Italien, England, Frankreich Patisseries, die glutenfreie Produkte anbieten, reiste sogar in die USA, lernte bei renommierten Meistern ihres Fachs, Köstlichkeiten ohne Gluten herzustellen, und legte schließlich eine Prüfung vor der IHK ab.

Im Juli 2015 war es endlich soweit: Isabella Krätz eröffnete die erste glutenfreie Patisserie Deutschlands und schrieb damit eine un-

gewöhnliche Erfolgsgeschichte. Hier können Menschen mit Unverträglichkeiten süße und salzige Backwaren, veganes Brot und Brötchen, gefüllte Focaccias und herzhaftere Quiches ohne Reue genießen: „Für unsere hochwertigen Produkte, die größtenteils auch laktosefrei oder vegan sind, verwenden wir unter anderem Reis, Hirse, Mais oder Buchweizenmehl, natürlich keinen Zucker.“ Weder optisch noch geschmacklich müssen sich veganer Käsekuchen, Mandel-Mohnkuchen, Herrentorte, Apfel-Tarte oder ein Schokoladentörtchen mit Tonkabohne hinter konventionellem Gebäck verstecken.

Jetzt hat Isabella Krätz eine Dependence ihrer urbanen Törtchen- und Brotboutique auf der Königsallee (Kö-Galerie, Durchgang Richtung Stilwerk zur Grünstraße) eröffnet. ■

www.isabella-patisserie.de