

Isabella

GLUTENFREIE PATISSERIE
SEIT 2014

Seit dem 17. Juli ist Düsseldorf um eine genüssliche Attraktion reicher! Denn dort hat sich Isabella Krätz mit der Unterstützung ihres Mannes Christof und ihrer beiden Söhne Dominic und David einen Herzenswunsch erfüllt: Die Eröffnung einer rein glutenfreien Pâtisserie. Neben einer hundertprozentigen Glutenfreiheit haben sich Isabella und ihre Familie noch einer anderen Philosophie verschrieben: Wo es auch immer geht, wird Regionalität gelebt – und das möglichst in Bio-Qualität. Zahlreiche



Isabella Krätz

Widerspruch und passen hervorragend zusammen.“ Neben den süßen Leckereien hat Isabella von Anfang an auch eine breite Auswahl an Brötchen und Brotspezialitäten mit ins Programm genommen. Mehrere Sorten werden derzeit angeboten – darunter das sehr beliebte „Isabella Spezial“ mit aromatischem Kakao



Produkte sind außerdem laktosefrei und einige vegan. Rund 50 verschiedene Backwaren im Wechsel umfasst das derzeit angebotene Portfolio. Jedes Stück dabei ist aufwendig ausdekoriert: sei es das „Maracuja-Mousse-Törtchen“, der „American Cheesecake mit weißer Schokolade“ oder die Zitronen- beziehungsweise Schokoladentarte. Und es darf auch gerne exotisch sein: Das sommerliche „Kalamansi-Mousse-Törtchen“ überrascht mit dem zarten Aroma einer Kreuzung von Kumquat und Mandarine. „Geschmack ist das Wichtigste!“, sagt Isabella mit Überzeugung. Und ihr Mann Christof ergänzt: „Glutenfrei allein reicht uns nicht. Es muss richtig gut schmecken und optisch überzeugen – sonst kommt es bei uns nicht ins Sortiment. Wir wollen zeigen: Glutenfrei und Genuss sind kein

und Cranberries, das herbere „Düsseldorfer Senfbrot“, ein Low-Carb Eiweiß Brot, ein Kartoffelbrot, ein Brot mit Chia-Samen sowie ein Bauernbaguette. Ihre Kenntnisse im Umgang mit glutenfreien Produkten hat Isabella Krätz sich autodidaktisch erarbeitet beziehungsweise sich ihr Wissen in Kursen und Praktika – auch international – angeeignet. Eine Prüfung vor der Handwerkskammer durch einen Konditormeister ebnete der Quereinsteigerin, die eigentlich aus der Modebranche kommt, letztlich den Weg zur eigenen glutenfreien Pâtisserie. Ihr innerer Antrieb war dabei so stark, dass sie selbst Ehemann Christof und Sohn Dominic damit ansteckte. Ersterer verkaufte seine Modeagentur, letzterer verabschiedete sich von der Unternehmensberatung, um in die Pâtisserie mit einzusteigen.

und Cranberries, das herbere „Düsseldorfer Senfbrot“, ein Low-Carb Eiweiß Brot, ein Kartoffelbrot, ein Brot mit Chia-Samen sowie ein Bauernbaguette. Ihre Kenntnisse im Umgang mit glutenfreien Produkten hat Isabella Krätz sich autodidaktisch erarbeitet beziehungsweise sich ihr Wissen in Kursen und Praktika – auch international – angeeignet. Eine Prüfung vor der Handwerkskammer durch einen Konditormeister ebnete der Quereinsteigerin, die eigentlich aus der Modebranche kommt, letztlich den Weg zur eigenen glutenfreien Pâtisserie. Ihr innerer Antrieb war dabei so stark, dass sie selbst Ehemann Christof und Sohn Dominic damit ansteckte. Ersterer verkaufte seine Modeagentur, letzterer verabschiedete sich von der Unternehmensberatung, um in die Pâtisserie mit einzusteigen.



Isabella, Christof und ihre beiden Söhne Dominic und David

Isabella
Glutenfreie Pâtisserie
Arnulfstraße 4
40545 Düsseldorf
Telefon 0211-95599417