



## Isabella: Patisserie-Leckereien ohne Gluten

Die besten Geschäftsideen entstehen bekanntlich, wenn man selbst etwas sucht und feststellt, dass es das einfach nicht gibt. So erging es auch Isabella Krätz. Bei der Italienerin, die ursprünglich in der Modebranche arbeitete, wurde vor acht Jahren Zöliakie, also eine Gluten-Unverträglichkeit, diagnostiziert. Das bedeutete, dass sie fortan auf fast alle Getreideprodukte verzichten musste, da die meisten das Klebe-Eiweiß Gluten enthalten. Die Suche nach schmackhaften und hochwertigen Ernährungsalternativen gestaltete sich extrem frustrierend, und so stand irgendwann die Idee im Raum, selbst eine Patisserie auf höchstem Niveau zu eröffnen, in der glutenfreie Leckereien angeboten werden. Im Juli 2015 schließlich war es soweit. Unterstützt von Mann und Sohn, bietet Isabella seither eine Produktvielfalt, die der herkömmlicher Cafés in nichts nachsteht. Ihr Angebot umfasst Brötchen und Brote wie das sehr beliebte „Isabella Spezial“ mit Kakao und Cranberries, das herbere „Düsseldorfer Senfbrot“, ein Low-carb-Eiweiß-Brot, ein Kartoffelbrot, ein Brot mit Chia-Samen sowie ein Bauern-Baguette, aber auch gefüllte Focaccia, Salate und Quiches sowie reichhaltige Frühstücksversionen. Zu den süßen Highlights gehören Maracujamousse-Törtchen, American Cheesecake mit weißer Schokolade, Zitronen- und Schokoladen-Tartes und Kalamansi-mousse-Törtchen. Alles ist natürlich glutenfrei – einiges auch vegan – und wird aus hochwertigen Rohstoffen von regionalen Herstellern in Handarbeit in der eigenen Backstube hergestellt. Sämtliche Heißgetränke werden wahlweise auch mit laktosefreier Milch, Sojamilch oder Mandelmilch serviert. Das Interieur mit Möbeln des holländischen Designers Piet Hein Eek zeigt sich zudem ausgesprochen geschmackvoll und zeitgemäß-urban.

[www.isabella-patisserie.de](http://www.isabella-patisserie.de)

Oberkassel, Arnulfstr. 4, Fon 95 59 94 14

mi-sa 9.30-18, so 10-18 Uhr, mo & di geschlossen

## Wie im Himmel

Hier darf man sich wirklich wie im Himmel fühlen: Die überaus hübsche Kombination von Chocolaterie, Patisserie und Crêperie an der Bilker Allee ist himmlisch hübsch. Inspiriert vom Film „Chocolat“ und einer Vorliebe für die französische Küche, entstand in einer ehemaligen Bonbonfabrik ein wunderbar altmodischer Wohlfühlort mit einer XXL-Portion französischem Flair. Zu den gebotenen Köstlichkeiten zählen selbst gebackene Kuchen wie Himbeer-Tarte, Torta della nonna und delikate Schokolade-Walnuss-, Zitrone-Ricotta-, Apfel-Mandel- und Birne-Pinoli-Kreationen, außerdem nach alten Familienrezepten hergestellte Plätzchen, diverse Quiches, Stullen, saisonale Suppen sowie Crêpes in wahlweise süßer oder salziger Variante. Zu Letzteren, die wie in der Bretagne „Galette“ heißen, wird wie dort traditionell Cidre in der Tasse serviert. Alle Produkte werden möglichst aus biologischen und regionalen Zutaten hergestellt. Feine Bio-Limonaden und Schorlen von Proviand und Lammsbräu sowie ein kleines sorgsam ausgewähltes Sortiment an Weinen und Crémants runden das Angebot ab. Last but not least gehören auch nachhaltig produzierte Edelschokoladen zum Sortiment. Für Feiern und Feste mit circa 25 Personen kann man diesen Himmel auch mieten.

[www.wie-im-himmel.cafe](http://www.wie-im-himmel.cafe)

Unterbilk, Bilker Allee 35

Fon 0157. 56 57 79 99

di-do 11-18.30, fr 11-21, sa 11-17, so 14-18 Uhr,

mo geschlossen

