

# Isabella dockt in Hamburg an



Die glutenfreien Brote und Törtchen des Düsseldorfer Unternehmens Isabella Glutenfreie Patisserie sind jetzt auch in Hamburg erhältlich. Als Partner ist Ex-Fußballnationalspieler Marcell Jansen mit im Boot.

Text: Ulla Dammer  
Fotos: Susanne Wichmann



Neben feinen Törtchen ohne Gluten gibt es bei Isabella auch glutenfreie Bio-Brote und -Brötchen sowie herzhaftes Quiches und Tartes.

Das Design ist unverkennbar und die Törtchen sind es auch: Auf 70 qm Fläche (nebst 20 Sitzplätzen) bietet das Düsseldorfer Familienunternehmen seit Ende Januar in der ehemaligen Oberpostdirektion am Stephansplatz seine glutenfreien Patisserie- und Backwaren an. „Wir freuen uns sehr, in dieser tollen Stadt präsent zu sein“, sagt Geschäftsführer Dominic Krätz, der die Isabella-Dependance an der Alster zusammen mit Ex-Fußballnationalspieler Marcell Jansen realisierte. „Das Konzept ist zunächst als Pop Up gedacht. Ziel ist es aber, langfristig in Hamburg zu bleiben.“

Der mit drei Mitarbeitern besetzte Store ist von montags bis samstags täglich von 8.30 bis 18 Uhr geöffnet. In der Auslage befinden sich all' jene Produkte, die der 2015 eröffneten Patisserie in Düsseldorf-Oberkassel vom Stand weg großen Erfolg bescherten: feine Törtchen ohne glutenhaltige Mehle, glutenfreie Bio-Brote und -Brötchen sowie herzhaftes Quiches und Tartes. Alle Kreationen werden handwerklich aus Bio-Mehlen (u.a. Mais, Hirse, Buchweizen) hergestellt, viele Produkte sind auch laktosefrei, zuckerfrei oder vegan. Isabella Krätz, Gründerin der Patisserie und selbst an Zöliakie erkrankt, zählt in ihrem Café längst nicht nur Menschen mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten zu den Gästen. Viele kommen wegen der Qualität der Backwaren und der schönen Atmosphäre des Cafés, auch wenn sie für die Produkte tiefer in die Tasche greifen müssen. Zu den

Die Macher: Marcell Jansen (li.) und Dominic Krätz.



Zu den Gästen zählen keineswegs nur Menschen mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten. Viele kommen wegen der ausgesuchten Qualität der Backwaren.



Bestsellern gehören der White Chocolate Cheesecake (4,90 €), das vegane Apfeltörtchen auf Chia-Mandelboden (5,40 €) oder Brote wie Bio-Kürbis-Karottenbrot (5,90 €) und Bio-Low Carb-Brot (6,90 €).

Hamburg ist für die glutenfreie Patisserie, die 2016 beim Internorga Start-up-Wettbewerb zu den Nominierten zählte, kein völlig neues Pflaster. Der Familienbetrieb beliefert bereits Tim Mälzer in dessen Restaurant Bullerei. „Wir zählen zu den wenigen Anbietern glutenfreier Backwaren, die handwerklich produzieren und überregional liefern. Das gibt es bislang kaum“, so Dominic Krätz, der Sohn der Gründerin.



Auch im Restaurant ‚Ben Green‘ am Köln-Bonner Flughafen können Gäste die Gourmet-Backwaren von Isabella verzehren.

Das von Ex-Fußballnationalspieler Marcell Jansen und TV-Koch Steffen Hensler gegründete Health-Food-Konzept bezieht seit dem Start im Frühsommer 2017 sämtliche Backwaren von den Düsseldorfer Glutenfrei-Spezialisten. Irgendwann kamen Krätz und Jansen, der nach seinem Ausstieg aus dem Profi-Fußball in Start-ups investiert, auf die Idee, gemeinsam in Hamburg einen Isabella-Store zu realisieren. „Wir haben eine Gesellschaft gegründet, die Isabella Hamburg GmbH“, so Krätz. Deren Ziel ist es, zunächst den Hamburger Betrieb zusammen zu betreiben. „Wenn es gut läuft, sind weitere gemeinsame Standorte denkbar.“

Damit ist Isabella Glutenfreie Patisserie nun an drei Standorten zu finden: am Stammsitz in Düsseldorf-Oberkassel, in der Düsseldorfer Kö-Galerie und in Hamburg. Weitere Standorte stehen auf dem Plan.  
[www.isabella-patisserie.de](http://www.isabella-patisserie.de)  
udammer@t-online.de



BESUCHEN SIE UNS

Internorga  
9. - 13. März 2018  
Halle / Stand:  
B7. 415

steelite  
INTERNATIONAL

Tel: 06257 61950 Fax: 06257 7944  
Email: [germany@steelite.com](mailto:germany@steelite.com)

[www.steelite.com](http://www.steelite.com)

facebook.com/steeliteinternational

twitter.com/steeliteUK