

Von „meine gute Landküche“ für Sie entdeckt

Zeit für Genießer

Zaghft kündigt sich der Sommer an und schickt uns erste Köstlichkeiten, knackigen Spargel, fruchtige Erdbeeren und wunderbar süße Kreationen



Süßes mit französischem Charme

Alles glutenfrei



Die Diagnose Zöliakie – Glutenunverträglichkeit – war für Isabella Krätz der Anlass, ihre Leidenschaft für feines Gebäck zum Beruf zu machen. Sie lernte bei Backprofis, legte bei der IHK eine Konditoren-Prüfung ab und eröffnete in Düsseldorf-Oberkassel eine Patisserie. Bio-Mehle, u. a. aus Mais, Hirse und Buchweizen, sind die Basis ihrer glutenfreien Kreationen – vom Brötchen über Körnerbrote bis zu fruchtigen Törtchen und Petits Fours. Das kleine Café bietet Platz für 25 Gäste. Bei schönem Wetter können Sie sich die süßen Köstlichkeiten sowie Salate, Quiches oder belegte Sandwiches auch draußen schmecken lassen. Isabella Krätz wird von rund 20 Mitarbeitern unterstützt, allen voran Ehemann Christof und Sohn Dominic. Vor Kurzem hat die 54-Jährige noch eine kleine Filiale auf der bekannten Königsallee eröffnet.

Isabella Glutenfreie Pâtisserie, www.isabella-patisserie.de
 Arnulfstraße 4, 40545 Düsseldorf, ☎ 02 11/95 59 94 14
 Königsallee 60 (Kö-Galerie), 40212 Düsseldorf, ☎ 02 11/30 04 96 10



FEINES VON DER ZUCKERBÄCKERIN

In ihrer Düsseldorfer Patisserie bietet Isabella Krätz fruchtige Törtchen und feine Petits Fours an, wie wir sie aus französischen Backstuben kennen. Wie die herzhaften Kreationen – Brote, Brötchen, Quiches – sind die süßen Köstlichkeiten glutenfrei

