

Exklusiv und süß

Chocolaterie und Patisserie „Grand Cru“ eröffnet

HOCHBACH (hdh) - „Grand Cru“ heißt die Chocolaterie und Patisserie, die Chef-Pâtissiere und Konditormeisterin Anna Kaerlein in ihrem Elternhaus im Burgbernhäuser Ortsteil Hochbach eröffnet hat. Im Vorjahr gemeinsam mit ihrem Lebensgefährten David Seip im Nebenerwerb ins Leben gerufen und aufgebaut, wird der kleine aber feine handwerkliche Betrieb nun von der jungen Meisterin der süßen Kunst im Vollerwerb betrieben. Dabei wird sie tatkräftig von ihrer Familie unterstützt.

Im Anschluss an ihre Konditorlehre, die sie mit Auszeichnung bestand, begab sich Anna Kaerlein auf Wanderschaft. Sie arbeitete in den besten Häusern in Deutschland, in der Schweiz und in Frankreich. In diesen Jahren erweiterte sie ihre beruflichen Kenntnisse und Fertigkeiten erheblich und sammelte zahlreiche wertvolle Erfahrungen. Während ihrer mehrjährigen Tätigkeit als Chef-Pâtissiere in einem Fünf-Sterne-Hotel im Schweizer Nobelort St. Moritz erlebte sie, was das Zusammentreffen von Exklusivität und Qualität bedeutet.

Aus der Wirtschaft

Noch während ihrer Meisterprüfung, die sie in Heidelberg ablegte, wurde Anna Kaerlein als Pâtissiere in die deutsche Nationalmannschaft der Köche berufen. Die Silbermedaille für die Patisserie gewann sie bei der Weltmeisterschaft 2008 in Chicago. Die Goldmedaille für die Patisserie erkämpfte sie sich mit ihren Teamkollegen bei den Culinary

Olympics, die im Vorjahr in Erfurt ausgetragen wurden.

Im Gespräch mit der Windsheimer Zeitung erklärte Anna Kaerlein: „Mein Anspruch ist es, auch weiterhin exklusive Köstlichkeiten herzustellen. Das gab mir den Anstoß zur Realisierung der Chocolaterie und Patisserie ‚Grand Cru‘. Da ich davon überzeugt bin, dass man gute Qualität schmeckt, ist es für mich eine Herausforderung, meine Kunden mit hochwertigen Produkten zu verwöhnen.“

Alle süßen Köstlichkeiten werden mit viel Geduld und von Hand gefertigt. Anna Kaerlein, die ausschließlich mit frischen und hochwertigen Zutaten arbeitet, verzichtet auf künstliche Farb- und Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker. Stattdessen setzt sie auf regionale und saisonale Produkte, auf deren Qualität sie sich verlassen kann. Die Angebotspalette umfasst Pralinen, Torten, Hochzeitstorten, Dessertbuffets und Schaustücke. Kundenwünsche werden berücksichtigt.

„Grand Cru“ heißt wörtlich übersetzt „großes Gewächs“. Mit diesem Begriff bezeichnet man in Frankreich die jeweils beste Weinbergslage und die daraus gewonnenen Spitzenweine. Seit einiger Zeit wird die Bezeichnung „Grand Cru“ auch für feinste Schokoladen verwendet und steht für hochwertige Qualität aus einem bestimmten Anbaugebiet. Auch der sortenreine Edelkakao, der in Hochbach verarbeitet wird, stammt von Kakaobohnen, die auf kleinen Plantagen in bester Lage in begrenzten Mengen angebaut werden.



Das Grand-Cru-Team (von links): Lebensgefährte David Seip, die Schwestern Anna Kaerlein, Marie Kaerlein und Lisa Payer sowie die Eltern Helmut Pfähler-Kaerlein und Margret Kaerlein.

Foto: Hildenstein