

# Zum Sattsehen

...denn das Auge isst bekanntlich mit: Die nachhaltigen Manufakturpralinen von Pars sind wahre Kunstwerke

Asymmetrisch und geheimnisvoll metallisch funkelnd – was wie eine kleine Skulptur zum Hinstellen aussieht, ist in Wahrheit zum Anbeißen. Kristiane Kegelmann zaubert in ihrer Manufaktur in Berlin-Kreuzberg kleine Kunstwerke: handgeschöpfte Pralinen. Der Name „Pars“ leitet sich vom lateinischen „Teil/Stück“ ab – jede Praline ist ein Unikat, ein besonderer Genuss für alle Sinne, der umso besser schmeckt, wenn man weiß, welche Handwerkskunst, Hingabe und Herkunft dahinterstecken.

Damit ist Kristiane (noch) eine echte Besonderheit in ihrer Branche. „Ich möchte mit meiner Arbeit zeigen, dass es auch anders geht“, sagt sie und erzählt, dass sie nur fair gehandelte Schokolade sowie frische Zutaten verwendet. Sie arbeitet vorwiegend mit kleinen Produzent:innen aus der Region zusammen, um nachhaltige Pralinen im Rhythmus der Saison herzustellen. Was sich bei so manchem Restaurant schon durchgesetzt hat, ist in ihrem Bereich eher die Ausnahme: „Die Konditorszene ist noch nicht so weit wie die Gastronomie“, sagt Kristiane. Und meint damit die Konzentration auf höchste Produktqualität, fernab von Tiefkühlpürees und Waren aus fernen Ländern. Die Milchprodukte wie Sahne und Eier für die nichtveganen Sorten dagegen stammen vom nachhaltigen „Erdhof Seewalde“; Blüten, Obst und Gemüse von der Biogärtnerei „Gutes aus Gretes Garten“, von der auch viele Berliner Gourmetrestaurants ihre Zutaten beziehen. Um den natürlichen Geschmack der Zutaten zu bewahren, verwendet Kristiane Zucker, wenn überhaupt, nur sehr sparsam.

In ihrem Atelier stellt sie die kleinen Köstlichkeiten jeden Tag frisch von Hand her: In die Formen pinselt sie zuerst etwas



KRISTIANE KEGELMANN verbindet in ihren Pralinenkreationen ihre Liebe zu Schokolade und der Bildhauerei. Das Ergebnis gibt es in verschiedenen Formen und Farben hier zu bestellen: [parspralinen.com](http://parspralinen.com)

pflanzliche Farbe. Dann temperiert sie die Kuvertüre für die Hohlkörper: Dazu muss die Kuvertüre mehrfach erwärmt und wieder abgekühlt werden, damit sie eine bestimmte Stabilität hat und glänzt. Anschließend gießt sie die jeweilige Füllung in den Hohlkörper. Echte Handarbeit eben.

Die meisten Sorten ruhen über Nacht und werden am nächsten Tag mit Kuvertüre verschlossen. Diese bekommt Kristiane von Holger in't Veld in Berlin (bekannt für fair gehandelte Kakaobohnen in kleinen Mengen und von bester Qualität). „Ähnlich wie beim Kaffee können die Bohnen sehr unterschiedlich schmecken“, sagt Kristiane. „Manche sind fruchtig, manche rot-fruchtig, manche nussiger.“ Für die verschiedenen Sorten verwendet sie unterschiedliche Schokolade: von „Gesalzener Haselnuss“ und „Wilder Hopfen & Lavendel“ bis hin zu „Geräuchertes Heu“ – jedes Stückchen ist ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis, und man weiß nie, was einen erwartet, wenn sie im Mund schmelzen.

Kristiane wollte schon immer Konditorin werden: Nach der Schule machte sie eine Lehre in einer Biokonditorei in ihrer Heimatstadt München, nach Stationen in Salzburg und Australien ging sie nach Wien zur renommierten Hofzuckerbäckerei Demel. Ein Bildhauerkurs, der ihr eigentlich bei der Modellierung von Menschenfiguren auf den Torten helfen sollte, brachte Kristiane zu ihrer eigenen Formsprache in der Konditorwelt, die sie nun in Berlin lebt. Mittlerweile sind sie zu dritt im Team – und Kristiane hat einen weiteren Traum: einen größeren Laden zu finden, um Speisen anbieten zu können. Auch hierbei will sie sich treu bleiben: „Ich möchte meinen Gästen ein sinnliches Erleben ermöglichen.“