

# SCHOKOLADIGE VERFÜHRUNG

**Mal kleiner, mal größer:** Aus der Ganache entstehen Würfel, die gerollt und mit heller, dunkler und weißer Kuvertüre überzogen zu einem frischen Sahnetrüffel werden.

Christian Ruzicka aus Oberursel ist Chocolatier und Konditormeister aus Leidenschaft. Der handgerollte Sahnetrüffel ist ein Klassiker bei Heller Pralinen und seit Generationen ein Verkaufshit.



Von Christoph Rech und Jonas Ratermann (Fotos)

**EINE WARME TASSE TEE TRINKEN**, dazu ein Stück Schokolade oder eine Praline naschen: Nicht nur in der ungemütlichen Herbstzeit spenden süße Stimmungsaufheller aus Kakao, Zucker und anderen Zutaten der Seele Trost. Dass Schokolade glücklich macht, kommt nicht von ungefähr. Insbesondere nach dem Verzehr dunkler Schokolade schüttet der Körper Serotonin aus, ein Glückshormon, das üblicherweise beim Menschen auch durch die Sonne produziert wird. „Die Leute holen sich mit der Schokolade die Sonne ins Haus“, sagt Chocolatier Christian Ruzicka aus Oberursel.

**MIT DER PRODUKTION** von Pralinen und Süßgebäck ist der Konditormeister Ruzicka in die Fußstapfen seines Vaters, Großvaters und Urgroßvaters getreten. Alois Heller gründete 1920 das Pralinengeschäft in Frankfurt in der Nähe der „Freßgass“, seit 1936 ist das Familienunternehmen in der Hochtaunusstadt ansässig. „Wir stellen unsere Pralinen auf traditionelle Art und Weise her. Beispielsweise gibt es einen Block aus Marzipan oder Nougat, den wir mit Kuvertüre überziehen.“ Zum Sortiment zählen 70 verschiedene Pralinsorten, 25 verschiedene Tafeln Schokolade, Torten, Kuchen, Süßgebäck und neuerdings auch Speiseeis. Seit jeher zählen die Sahnetrüffel zu den Klassikern von Pralinen Heller. „Der Sahnetrüffel ist das Produkt, das wir am allermeisten verkaufen – der hat bei uns Bestandsschutz.“

**MANCHE TRÜFFEL** sind ein bisschen kleiner, manche ein bisschen größer. Das ist von dem 44 Jahre alten Oberurseler so gewollt. „Das ist gelebte Handwerkstradition, das gibt es so gar nicht mehr, diese Art Trüffel ist industriell gar nicht herzustellen.“ Am Anfang ist die Ganache. Bestehend aus Sahne und Schokolade, wird die Masse aufgekocht und mit Butter und Alkohol aufgeschäumt. Nachdem sie sich über Nacht etwas verfestigt hat, wälzt Ruzicka mit einem Rollholz am nächsten Tag vorsichtig eine Platte daraus, die anschließend in Würfel geschnitten wird. Etwas Kakaopulver auf die Hände gestreut, rollt der Chocolatier behände den Würfel zu einer Kugel. Es vergeht ein weiterer Tag, damit sich die rundgeformte Masse weiter festigen und die Kugel per Handarbeit mit heller, dunkler oder weißer Kuvertüre überzogen werden kann und somit seine ganz einzigartige Kontur erhält.

„**OHNE UNSERER HÄNDE ARBEIT** würde nichts in unserem Betrieb funktionieren. Der Mensch ist von seinem Gefühl her nicht von einer Maschine zu ersetzen. So setzen wir uns von industriell gefertigten Produkten ab, das ist unsere Stärke“, erzählt Ruzicka. Insofern versteht sich die Produktion im Hause von Pralinen Heller im wahrsten Sinne des Wortes als Manufaktur, die keiner aalglatten Fabrik gleicht und in der – außer einigen wenigen modernen Geräten – auch noch Maschinen aus den 1960er und 1970er Jahren im Einsatz sind.

Für eine durchschnittliche Wochenmenge Sahnetrüffel verarbeitet Ruzicka rund 16 Kilogramm an Zutaten. Weitere acht Kilogramm braucht er, um auch Trüffel herzustellen, deren vor-



**Der Handwerkstradition verpflichtet:** Christian Ruzicka setzt fort, was sein Großvater Alois Heller 1920 begonnen hat.

**Ohne Maschinen:** Der Sahnetrüffel wird bei Heller Pralinen von Hand gerollt.

gefertigte Hohlkugeln gefüllt werden: beispielsweise mit Pflislikör, Eierlikör oder Batida de Coco. Aber auch Kaffeetrüffel und Champagnertrüffel sind gern gekaufte Naschwerk. „In der Weihnachtszeit verkaufen wir ein Vielfaches davon. Dann rollen wir 45 Kilogramm Sahnetrüffel – die sind dann innerhalb von drei bis vier Tagen weg.“ Die Sahnetrüffel sollten nach acht bis zehn Tagen verbraucht werden. Danach verliert die Kugel das cremige Geschmackserlebnis und den typischen Schmelz. „Natürlich verdirbt die Praline nicht nach zehn Tagen, aber die Frische – also das, was den Trüffel ausmacht – geht verloren.“ Ansonsten hält ein Trüffel mindestens drei bis vier Wochen.

Mittlerweile besteht die Herstellung im Altenhöferweg aus sechs Personen: drei Auszubildende, zwei feste Kräfte plus Christian Ruzicka selbst. Auch die Kollegen rollen Marzipan von Hand oder schneiden selbst die 12 bis 14 Kilogramm schweren Nougatplatten, aus denen 1200 bis 1400 Pralinen entstehen. Ruzicka setzt auf ausgewählte Rohstoffe und Hersteller. Seit fünf Jahren arbeitet Heller Pralinen exklusiv mit dem französischen Schokoladen- und Kuvertürehersteller Valrhona zusammen und greift auch auf deren Expertise zurück. „Ich war in meinem Beruf schon immer leidenschaftlich, aber durch die Partnerschaft mit Valrhona haben wir stark an Know-how hinzugewonnen.“ Aus Frankreich finden zwölf verschiedene Sorten Kuvertüre, aber auch Nougat und Marzipan den Weg nach Oberursel.

„**WIR VERARBEITEN ETWA 25** Tonnen Rohstoffe im Jahr, davon sind sieben Tonnen Kuvertüre, fünf Tonnen Nougat und fünf Tonnen Marzipan“, sagt der schlanke Ruzicka, der selten von den Rohstoffen nascht. „Wenn Qualität dein Zuhause ist, dann isst du nicht mehr ungezügelt irgendwelche Dinge, die dir nicht gut tun.“ Bei den hochwertigen Nougatsorten mit einem Mandelanteil von bis zu 70 Prozent greift er aber auch mal gerne zu und gerät ob des „irren Geschmackserlebnisses“ ins Schwärmen: „Das ist der Hammer, die Wucht!“ Eine Kostprobe bestätigt, dass der Geschmack unglaublich intensiv und doch nicht süß ist.

Will der Konditormeister einen Nougatgeschmack natürlich rüberbringen, geschieht dies mit wenig Zucker und ohne Aromastoffe. Zucker zerstört viel vom Eigengeschmack der Rohstoffe. „Schon mein Urgroßvater, mein Großvater und meine Eltern haben den Standpunkt vertreten, dass wir dem Kunden den vollen

**Nicht nur die Sahnetrüffel** sind beliebt, auch die Nougatstreifen haben ihre treuen Kunden.



Nougat- oder Marzipangeschmack bieten wollen, die Füllung soll den Überzug geschmacklich überlagern.“ Dem Oberurseler ist der Gedanke von ausgewogener Süße wichtig. Je nach Rezept und Produkt vermindert er vorab den Zucker- und Gelatineanteil um etwa 20 Prozent.

**IN RUZICKA STECKT DER DRANG** zum Weiterentwickeln. Denn trotz aller Liebe zur Tradition fühlt er sich auch der Innovation verpflichtet. Vor 20 Jahren waren Cranberries noch nicht so präsent wie heute. Inzwischen verarbeitet er diese Zutat gerne. Und was Schokolade betrifft, so ist seit dem Spielfilm „Chocolat“ aus dem Jahr 2000 regelrecht ein Boom eingetreten. Bevor das Märchen um Hauptdarstellerin Juliette Binoche auf den Leinwänden der Kinos zu sehen war, stellte Ruzicka sieben Schokoladen her. „Mittlerweile haben wir 25 verschiedene Tafeln. Durch den Film ist ein anderes Bewusstsein für Genuss entstanden.“ Zuletzt hat der geschäftstüchtige Unternehmer auch seine eigene Eis-Produktion forciert.

Rund 95 Prozent seiner Erzeugnisse verkauft Ruzicka über die eigene Ladentheke am Produktionsstandort, im Stadtgeschäft in der Kumeliusstraße und im Café am Epinay-Platz. Langfristig gesehen ist es sein Ziel, zu expandieren. „Aber wie weit bekommen wir Wachstum hin, ohne dass die Qualität leidet?“, fragt sich der Chocolatier selbstkritisch, der schon jetzt zwölf Stunden am Tag arbeitet. Zunächst muss sich Ruzicka aber Ende Oktober auf die heiße Phase einstellen. Dann ist nicht nur der Pralinenherbst in vollem Gange, sondern die Weihnachtsproduktion beginnt. Ein Viertel der gesamten Jahresproduktion entsteht in den letzten sechs Wochen eines Jahres. Auch wenn es erfahrungsgemäß stressig wird, macht ihm und seinen Mitarbeitern die Arbeit Spaß. „Denn wir erstellen ein Produkt, mit dem wir Menschen glücklich machen“, sagt Christian Ruzicka mit leuchtenden Augen, als wollten sie der Strahlkraft der Sonne Konkurrenz machen. ■

**Heller Pralinen**, Altenhöferweg 8, 61440 Oberursel (Produktion und Geschäft), Telefon: (0 61 71) 26 82 26, [www.heller-pralinen.de](http://www.heller-pralinen.de).  
Stadtgeschäft in der Kumeliusstraße 9 und Café am Epinay-Platz.

# LYRIC ERFÜLLT DEN TRAUM VOM UNSICHTBAREN HÖRGERÄT

Hören bedeutet Lebensqualität. Dennoch verzichten immer noch viele Menschen auf ein Hörgerät, obwohl sie von einer Hörminderung betroffen sind. Viele Betroffene wünschen sich eine unsichtbare Lösung, vergleichbar mit einer Kontaktlinse – nur eben für das Ohr. Dieser Traum wird jetzt Wirklichkeit: mit Lyric, einem völlig neuartigen Hörgerät, das komplett unsichtbar und unkompliziert ist.

Lyric sitzt tief im Gehörgang: 100% unsichtbar, rund um die Uhr tragbar – bis zu 4 Monate lang. Lyric wird kurz vor dem Trommelfell platziert und ist von außen nicht zu sehen.

**Lyric ist völlig unkompliziert – Drinnen und Draußen**

Dank einer innovativen Batterie bleibt das winzige Gerät bis zu 120 Tage ohne Unterbrechung im Ohr. Batteriewechsel, regelmäßiges Reinigen und das tägliche Einsetzen sind nicht mehr nötig.

Lyric macht rund um die Uhr sämtliche Alltagsaktivitäten wie Sport, Duschen und Telefonieren mit und wird auch nachts beim Schlafen getragen. «Lyric erfüllt gleich zwei Wünsche vieler Menschen mit Hörminderung:

Unsichtbarkeit und sich nicht darum kümmern müssen – oder noch besser, über einen längeren Zeitraum vergessen, dass man überhaupt ein Hörgerät trägt» sagt Jens Pietschmann von Hörakustik. «Lyric ist die ideale Lösung für Erstnutzer, Berufstätige und aktive Senioren. Zudem ist es schweiß- und wasserresistent.»



**Natürliches Hören – Tag und Nacht**

Durch die einzigartige Positionierung kurz vor dem Trommelfell, wird die natürliche Funktion der Ohrmuschel optimal genutzt. So bietet das winzige Lyric eine herausragende Klangqualität und ein sehr gutes Richtungshören. Hohe Frequenzen werden natürlich verstärkt, während Umgebungs- und Windgeräusche sowie die

Rückkopplung reduziert werden. Ob beim Spaziergang im Park, beim Joggen oder im Meeting mit den Kollegen: Mit Lyric lässt sich wieder die ganze Welt der Klänge erleben. «Lyric wurde für Menschen mit leichtem bis mittelgradigem Hörverlust konzipiert. Ebenfalls wichtig ist, dass sich die Anatomie des Gehörgangs eignet, dies wird direkt beim Lyric Hörgeräteakustiker abgeklärt», erklärt der erfahrene Hörakustikexperte.

Nach dem Anpassen und Einsetzen wird Lyric vom Hörakustiker digital programmiert. Das Gerät kann mit Hilfe einer Rückholverrichtung vom Träger selbst oder dem Experten entfernt werden. Nach maximal vier Monaten wird Lyric vom Hörgeräteakustiker durch ein komplett neues Gerät ersetzt.

Lyric ist ausschließlich bei speziell geschulten und autorisierten Lyric Partnern erhältlich. [www.HoerenMitLyric.de](http://www.HoerenMitLyric.de)

**PHONAK**  
life is on

**Besuchen Sie uns und finden Sie heraus, ob Lyric auch für Sie geeignet ist.**



**hörakustik**

JENS PIETSCHMANN

Basaltstraße 1 · 60487 Frankfurt/M. Bockenheim  
[info@hoergeraetefrankfurt.de](mailto:info@hoergeraetefrankfurt.de)  
[www.hoergeraetefrankfurt.de](http://www.hoergeraetefrankfurt.de)

Wir sind montags bis freitags von 9 bis 18 Uhr gerne für Sie da!

Bitte QR-Code mit dem Smartphone scannen und mehr über Lyric und den autorisierten Lyric Partner Hörakustik Pietschmann erfahren.

