

ECKART WITZIGMANN

aperitivo

DAS KULINARISCHE ESSPAPIER

Drei Köche und
die **Algen**

Zu Gast bei
Marcello Fabbrì

Kapaun
vom Kaiserstuhl

Der **echte**
Dresdner Stollen

Gregor Weber
Kochen ist Krieg!

Lustvoll genießen
mit **Hans Haas**

Genial einfach: 16 wunderbare Gerichte von

Rainer Maria Halbedel
Jörg Sackmann

Sven Messerschmidt
Jens Bomke

Alexandra Lang
Sabine Pauly



10787/118007



SABINE PAULY

Süßes Glück nach der Tagesschau

Wenn sich andere gemütlich auf dem Sofa einkuscheln, schließt Sabine Pauly die Tür ihrer kleinen Schokoladenmanufaktur von innen und freut sich auf den für sie schönsten Teil des Tages: ihre liebevoll von Hand gefertigten Pralinen und Schokoladen. Jetzt, wenn das Alltagsgeschäft vorbei ist, hat sie Ruhe dazu und die nötige Zeit, denn: »Schokolade hat eine ‚Seele‘, die eines nicht mag: Hektik«, sagt sie.

Und genau diese Arbeit ist es, die sich die 30-jährige Pâtissière immer gewünscht hat. Doch zuerst einmal absolviert sie die Ausbildung als Köchin, die sie als Landesbeste Hessens mit anschließendem Stipendium abschließt. Sie arbeitet als Entremetier der *Orangerie* (1 Stern) im *Maritim Seehotel Timmendorfer Strand* und geht danach als Chef-Pâtissier ins *Carroussel der Bülow-Residenz* in Dresden (1 Stern). In den »Dresdner Neue Nachrichten« ist zu lesen: »Sabine Pauly aus der *Bülow-Residenz* komponiert Aromen zu einer Geschmackssymphonie, wie man sie bisher so noch nicht gekannt hat.« Natürlich ist sie stolz, will sich aber nur den eigenen Maßstäben stellen: Sie besucht die Pâtisserie-Schule Robert Oppeneder in München und die *L'École du Grand Chocolat* (Valrhona) in Frankreich. Mit Erfolg – 2003 wird sie Siegerin im »3. Jeunes Restaurateurs Grand Marnier Wettbewerb«, 2005 Pâtissière des Jahres im Gault Millau. Ihre beruflichen Stationen: Chef-Pâtissière im *La Vie* (2 Sterne) und im *Waldhotel Sonnora* (3 Sterne). Doch ihr langjähriger Wunschtraum heißt »Selbstständigkeit«. Vor wenigen Wochen wurde er wahr: die eigene Schokoladenmanufaktur und der kleine, liebevoll gestaltete Verkaufsraum im Hause ihrer Eltern. Sie nennt ihr Unternehmen »La Fleur du Chocolat«.

La Fleur du Chocolat

Mayener Straße 108
56727 Mayen-Alzheim
Tel.: 02651-738 96
www.pauly-pralinen.de

Öffnungszeiten:

Mo. und Di. 10 bis 12 Uhr
Mi. bis Fr. 10 bis 12 Uhr
und 14 bis 19 Uhr
Sa. 10 bis 14 Uhr
Und nach telefonischem Termin