

### **Pralinen-Profis: Annegrit Schmiedeknecht und Jenny Spahn-Okundaye wissen alles über die edlen kleinen Köstlichkeiten.**

Außenhülle, Innenleben, Aufleger - daraus besteht eine Praline. Klingt einfach, ist aber hohe Kunst. Anbeißen, nachschlecken - und schon ist die süße Köstlichkeit weg. Könnte schnell gehen, sollte aber dauern. Denn Pralinen sind nicht zum Essen, sondern zum Genießen gemacht, sagt Annegrit Schmiedeknecht, Fachfrau für exquisite Pralinen und Trüffel. »Trüffel-Pralinen sind rund wie Trüffelpilze, alle anderen Formen heißen nur Praline«, erklärt die 34-jährige Konditorin.

Zusammen mit drei Kolleginnen stellt sie edle und ausgefallene Pralinen nach individuellen Wünschen und nur auf Bestellung in einer angemieteten Backstube in der Nähe der Innenstadt her. Sie bringt die Pralinen nachhause oder die Kunden holen sie in der Backstube ab. Liaison au Chocolat heißt Schmiedeknechts Firma, was so viel bedeutet wie »süßes Verhältnis«. Lac - die Anfangsbuchstaben des Firmennamens - heißt die Hausmarke. Ein Traum von Vanilletrüffel. Bei der Gestaltung des Auflegers, dem Deckel der Praline, sind den Motiven keine Grenzen gesetzt. Sie können nach Fotos hergestellt werden. Eine Motivpraline gibt es ab 80 Cent.

### **Pralinen-Events**

Schmiedeknecht gestaltet auch Pralinen-Events für Firmen, Jubiläen, Feste, Feiern. Per Fragebogen ermittelt sie Vorlieben und Geschmack der Auftraggeber. »Wir stellen Kombinationen her, die man sonst nicht bekommt«, sagt sie. Honig-Marzipan, Teepralinen und die ausgefallene Cassis-Praline, der Vielfalt seien keine Grenzen gesetzt. Pralinen-Model Jenny Spahn-Okundaye sorgt für eine stilgerechte Präsentation der edlen Köstlichkeiten. In Pralinen-Seminaren können die Teilnehmer (Gruppenpreis rund 100 Euro) die Herstellung von Pralinen erlernen.

Schmiedeknecht, die aus der traditionsreichen Konditorfamilie Bachmann in Harleshausen stammt, ist zu ihren Wurzeln zurückgekehrt. Nachdem sie in ihrem zweiten Beruf als Informatikerin arbeitete, »haben sich jetzt doch die süßen Gene bei mir durchgesetzt«, sagt sie fröhlich. Das Lachen vergeht ihr nur, wenn jemand bei kostbaren Vanilletrüffeln mit Vanille aus echten Schoten fragt, was denn die schwarzen Stipsen in der Praline seien.

Kontakt: Liaison au Chocolat, Annegrit Schmiedeknecht, Tel. 0561 - 5 98 37 56 oder 0173 - 8 95 30 94.