

## Süße Sachen aus dem Pott



**Die Kirmes-Praline** schmeckt nach Karamell, das Rathaus nach Oran-

ge: Naschwerk mit Motiven aus Herne und dem Ruhrgebiet produziert die

Konditorin Angelika Sulkowski in ihrer Pralinen-Manufaktur an der Rat-

hausstraße in Wanne.  
**Bericht Seite 3**

Foto: Winfried Labus

# Die Pralinen-Macherin

Angelika Sulkowski (28) hat sich mit einer Manufaktur an der Rathausstraße selbstständig gemacht

Susanne Meimberg

„Ich will keine Schokolade, ich will lieber... einen Job.“ So könnte die persönliche Hymne von Angela Sulkowski beginnen. Inzwischen hat sie beides – und zwar handgemacht. Die 28-jährige Existenzgründerin hat eine kleine Pralinenmanufaktur in Wanne-Eickel.

Früher war sie Angestellte. Als Konditorin bei einer Essener Firma, die unter dem Markennamen „Pralinen meiner Stadt“ Schokolade und Prali-

## »Die schwarze Kohle war doch das Gold des Ruhrgebiets«

nen mit Ruhrgebietsmotiven herstellte. Dreieinhalb Jahre lang. Vor einem Jahr kam der Schock: Die Firma war pleite.

Angelika Sulkowski nahm ihr Schicksal selbst in die Hand. Sie kaufte das Firmeninventar und die Markenrechte am Produkt vom Insolvenzverwalter und machte sich im Oktober des letzten Jahres selbstständig. „Erst mal musste ich die Firma neu gründen, um die Gläubiger loszuwerden. Auf der Suche nach den passenden Räumlichkeiten bin ich dann in Herne fündig geworden“, sagt die Gelsenkirchenerin.

In der Rathausstraße hat die junge Frau nun ihre eigene kleine Chocolaterie aufgebaut, ein Ein-Frau-Betrieb. Angela Sulkowski macht alles selbst – und fast alles auch allein: Die Pralinen stellt sie selbst her, sie erledigt die Büroarbeit, liefert ihre süße Ware sogar selbst aus – an diverse

## IM INTERNET

### Auch in Kleinstauflage

In Herne sind die „Pralinen meiner Stadt“ im Café Klatsch (Wanne, Hauptstraße) und bei Barrique (Herne-Mitte, Bahnhofstraße) erhältlich. Außerdem können sie im Internet über die Homepage [www.pralinen-meiner-stadt.de](http://www.pralinen-meiner-stadt.de) bestellt werden. Angela Sulkowski fertigt übrigens auch Motivpralinen in Kleinstauflagen bis 200 Stück nach individuellen Wünschen – für Firmen oder private Anlässe wie etwa Hochzeiten.



Angelika Sulkowski aus Gelsenkirchen steht regelmäßig in ihrer Schokoladenküche, um Naschwerk mit Ruhrgebiets-Motiven zu produzieren. Ihre Stadtedition Herne ist nagelneu. Fotos: Winfried Labus

Verkaufstellen in der Region, an Buchhandlungen und Geschenkartikelläden, an Touristen-Informationen und Feinkostgeschäfte. Ihr Sortiment ist klein, aber fein: Die große Schachtel „Edition Metropole Ruhr“ mit zwölf Pralinen, kleine mit vier Pralinen bestückte Schachteln der „Stadteditionen“, Schokoladentafeln in Ruhrgebietsform und das „Grubengold“, Knusperschokolade im Säckchen. „Ich produziere nichts auf Lager und jede Woche frisch.“

Die Pralinen kommen nicht zufällig in edlem schwarz-goldenen Design daher: „Die schwarze Kohle ist oder war doch das Gold des Ruhrgebiets. Darauf spielt das Design an“, erklärt die Konditorin, die im nächsten Jahr an der Abendschule ihren Meister machen will.

Geschmacklich kommen ihre Pralinen klassisch daher, aber optisch sind sie schon

etwas exotischer. Denn jede einzelne ziert ein Wahrzeichen einer Ruhrgebietsstadt: das Planetarium, den Tetraeder oder die Zeche Zollern – mit schwarzer Lebensmittelfarbe auf den Deckel aus weißer Schokolade gedruckt. Nachdem Bochum, Bottrop, Duisburg, Essen, Hattingen und Gelsenkirchen bereits ihre Pralinenkollektion hatten, war nun auch Herne dran.

Die Stadtedition Herne ist nagelneu: Das Rathaus schmeckt nach weißer Schokolade, die Akademie Mont Cenis nach Mandel-Nougat, Schloss Strünkede nach Orange und die Cranger Kirmes nach Karamell. „Es ist meine erste eigene Edition“, sagt Angela Sulkowski nicht ohne Stolz. Und es soll nicht ihre letzte bleiben. Denn die noch „blinden Flecken“ auf der

Ruhrgebietskarte sollen auch noch eigene Pralinen-Kästen kriegen, und langfristig will sie mit ihren Stadtpralinen „über das Ruhrgebiet hinaus“, außerdem Mitarbeiter einstellen, expandieren.

Bis es so weit ist, macht die Jungunternehmerin erst mal so weiter wie bisher – und stellt sich jeden Montag an der Rathausstraße in die Schokoladenküche.



Die Cranger Kirmes-Praline schmeckt nach Karamell.



Die Motive werden mit schwarzer Lebensmittelfarbe aufgetragen



Die kleine Stadtedition in Schwarz und Gold.