

## Ihre cremig gefüllten Pralünen sind eine Lüneburger Spezialität

**A**uf Dörte Barischs (52) berühmter Pralüne ist ein Keilerkopf auf dem weißen Schoko-Deckel abgebildet. Das Logo repräsentiert die „Lüneburger Salzsau“. Der Sage nach hat nämlich einst ein Wildschwein die Stadt reich gemacht, weil es Jäger zur ersten Salzquelle geführt hatte. Deswegen gehört das weiße Gold auch in den cremigen Schokoladen-Karamell-Trüffel,

jähriges Jubiläum gefeiert. Dabei war die kleine Genussfabrik mit angeschlossenen Café gar nicht geplant! Ihr ehemaliger Lebenspartner vertrieb Handwerksmaschinen und die für die Schokoladenproduktion faszinierten die Kreative damals so sehr, dass sie die Technik einmal selbst ausprobieren wollte. Die Faszination hat die Genusshandwerkerin nie mehr losgelassen! An die 60 Rezepturen kennt sie, 20 Sorten stehen ihren Kunden aktuell zur Auswahl. Neben Trüffeln und Pralinen gibt es Tafel- und Trinkschokoladen, Früchte aus dem Schokobad, Aufstriche und saisonale Besonderheiten, wie den mit



Bei einem Café-besuch kann man Dörte bei der Pralünen-Produktion zuschauen



frischen Pralinen gefüllten Adventskalender. Bis auf ihn wird übrigens nichts verschickt! Wer genießen will, muss Manufaktur & Caféhaus in „Pralüneburg“ besuchen!

## Andreas Edelkakao ist ein Superfood, das glücklich macht!

**A**ndrea Mast (48) rührt eine cremige Kakao-masse in einer Schüssel an. Dann streicht sie die dunkle, nach Kindheit und Glück duftende Mousse auf Backpapier aus. „So unkompliziert kann man erstklassige Rohkakao-Schokolade selbst machen!“

in Costa Rica, wo ihre Schokoliebe 2009 begann. Andrea erinnert sich, wie Farmerin Dorothy dort eine kürbisähnliche Kakaoschote mit einer Machete entzweischlug. Andrea kostete die vom süßen, nach Litschis schmeckenden Fleisch umgebenen Samen: eine unvergessliche Erfahrung. Mittlerweile ist sie eine Kakao-Expertin und hat ein Verfahren entwickelt, bei dem die kostbaren Bohnen gleich nach der Ernte mitsamt dem Fruchtfleisch bei 42 Grad getrocknet werden. So bleiben im Gegensatz zu industriellen Verfahren alle Vitalstoffe des Kakaos erhalten. Die beglückende Wunder-Medizin integriert Andrea täglich in den Familien-Speiseplan und ihre Rezepte gibt sie in Kakao-Seminaren weiter. Die aromatischen Edelkakao-bohnen kann man bei Andrea online bestellen!



Im Internet findet man Andreas Kostbarkeiten unter: [www.kakaopur.de](http://www.kakaopur.de)

Lanka, Bali, Peru, Panama und



Die London Bridge aus Schokolade: Das Schaustück entstand für das Londoner Hotel „Hilton“. Eine süße Brücke zu den Herzen der Menschen, ganz nach Wöllstein-Art

# Schokolade ist Liebe, Lust und

## Diese drei Frauen haben ihre sinnliche

**E**ine Brücke aus Schokolade: Welches Bauwerk könnte den Weg in Beate Wöllsteins (51) süße Welt besser beschreiben? Die mehrfach ausgezeichnete Spitzen-Pâtissière ist die Enkelin eines Architekten und eines Konditors. Weil sie sich zu beiden Berufen ihrer Großväter hingezogen fühlte, entschied sie sich in gewissem Sinn für beide und baute sich mit architektonischer und sinnlicher Brillanz ganz ein-

fach die Welt, so wie sie ihr am besten gefällt: aus feinstem Edelkakao! Die Münchner Frauenkirche, Schloss Neuschwanstein und viele andere Gebäude in köstlich dunkler Verführung hat sie schon erbaut. Mit einem 40 Kilo schweren Schokoladen-Fabergé-Ei mit einem Durchmesser von einem Meter erlangte sie Welt-ruhm! „Ja, in meinen Schaustücken bin ich unschlagbar“, schmunzelt Beate Wöllstein.

*Ich habe eine Vision von dem, was Menschen genießen*

„Wenn man will, dann schafft man alles!“ Das hat sie in den letzten drei Jahrzehnten bewiesen. Die Genusshandwerkerin hat in Italien, England und Arabien gelebt und dort für die besten Hotels gearbeitet. Sie leitete 140 Mitarbeiter in Dubai an und sorgte dafür, dass täglich

Eine frisch aufgeschlagene Kakaoschote (links) und die von Fruchtfleisch umgebenen schokoladigen Samen getrocknet (Mitte)

Fotos: Andrea Mast/Kakao pur, Beate Wöllstein, JOY Verlag GmbH, TERRITORY CTR GmbH, Thinkstock (2)





für uns

Lebensglück

Leidenschaft zum Beruf gemacht

über 20000 filigran konstruierte Seelenschmeichler makellos die Küche verließen. Stets so unvergleichlich köstlich, dass die Scheichs und Sultane von Dubai Frau Wöllstein sicherlich schon genauso vermissen wie die Queen und Prinz Charles, die in den Londoner Edelhäusern, Wöllsteins Wirkstätten, ein- und ausgingen. Genau so Topstars wie Madonna, Elton John und George Clooney. Sie alle sind den Wöllstein'schen Desserts verfallen. „Es gibt halt nicht viele Kalorien, die eine Sünde wert sind“, zwinkert Beate Wöllstein. Sie scheint genau zu wissen: Für ihre Kalorienkunst drückt wohl selbst der Figurbewussteste ein Auge zu.

Vor fünf Jahren hat die gebürtige Hessin in

München „Wöllsteins Dessert- haus“ eröffnet und sich damit den Jugendtraum vom eigenen Geschäft erfüllt. Das „Dessert- haus“ ist eine Art „Hohe Schule der Patisserie für jedermann“, wo sie in Kursen Rezepte, Tipps und Tricks für Desserts, Torten, Kuchen, Trüffel und Pralinen verrät, die sie in den letzten 30 Jahren entwickelt hat.

Die kann man übrigens auch nachlesen, z.B. in ihrem neuen Buch „Die große Backschule“ (Christian Verlag). Im Internet findet man Frau Wöllstein unter [www.woellsteins-desserthaus.de](http://www.woellsteins-desserthaus.de). ■

Guter Geschmack macht glücklich

Beste Trüffel für cremige Genussmomente



Kennen Sie das Problem „Bewegungsschmerz“?

### Was sind Bewegungsschmerzen?

Bewegungsschmerzen treten bei Bewegung auf und sorgen dafür, dass wir uns lieber schonen möchten, statt uns zu bewegen. Doch wer aufhört, sich zu bewegen, der verschlimmert häufig die Symptome, weil dadurch Nährstoffe nicht mehr zu den betroffenen Stellen befördert werden. Die Ursache der Schmerzen liegt häufig in den Gelenken oder der Muskulatur, wobei der Rücken- und Schulterbereich besonders oft betroffen ist. Je nachdem, welche Ursache vorliegt und wie weit die Beschwerden fortgeschritten sind, kann durch eine angemessene Therapie sogar Schmerzfreiheit erreicht werden.

### Wie lassen sich akute Bewegungsschmerzen behandeln?

Akute und sogar chronische Beschwerden lassen sich gut mit entzündungshemmenden Wirkstoffen wie Ibuprofen behandeln. Doch Ibuprofen ist nicht gleich Ibuprofen, die Darreichungsform spielt auch eine große Rolle. Innovative Microgele sind in puncto schneller Wirkung vergleichbaren Cremes deutlich überlegen.

### Hilfe in Minimalzeit

Das A und O der Therapie ist: Der Schmerz muss weg. Schnelle Hilfe bietet das millionenfach bewährte Mittel doc® Ibuprofen Schmerzgel aus Ihrer Apotheke. Das Be-

### Sind auch Sie betroffen?

Sie lieben es, im Garten zu arbeiten, Radtouren zu unternehmen oder mit Ihren Enkeln zu spielen – doch manchmal können Sie sich nicht richtig bewegen, weil Ihr Rücken, Ihre Muskeln oder Gelenke schmerzen? Wir zeigen Ihnen, wie Sie sich schnell und wirksam Linderung verschaffen können.

sondere an doc®: Dadurch, dass der Wirkstoff in minimal kleinen Teilchen verpackt ist, kann er die Haut viel schneller durchdringen als dies bei vergleichbaren Salben und Cremes der Fall ist. So gelangt der schmerzlindernde Wirkstoff zusätzlich besonders tief zum Schmerzort. Dank dieser schnellen Tiefenwirkung wird die Entzündung an Ort und Stelle bekämpft und der Schmerz in Minimalzeit gestoppt – und das

### Microgel-Tiefenwirkung



doc® Ibuprofen Schmerzgel stoppt Bewegungsschmerzen schnell und tiefenwirksam.

ohne den Organismus unnötig zu belasten. So können Sie das Leben wieder voll genießen – in jeder Bewegung.

**doc®** Wirkt auf der Stelle.

Bei Rücken-, Muskel- und Gelenkschmerzen.

- Schnelle Tiefenwirkung
- Stark gegen Entzündung
- Stoppt den Schmerz



doc® Ibuprofen Schmerzgel, Gel. Wirkstoff: Ibuprofen. ANWENDUNGSGEBIETE: Zur alleinigen oder unterstützenden äußerlichen Behandlung bei Schwellungen bzw. Entzündung der gelenknahen Weichteile (z. B. Schleimbeutel, Sehnen, Sehnenansätze, Bänder und Gelenkkapsel), Sport- und Unfallverletzungen wie Prellungen, Verstauchungen, Zerrungen, Zerschneidungen und Wunden. Lesen Sie die Packungsbeilage und fragen Sie Ihren Arzt oder Apotheker. HERMES Arzneimittel GmbH · 82049 Gröbenzell/ München · Stand 01/2012, P-18-A-05-1, 2 H