

Kaffee & Schokolade

Schokoladenläden gibt es viele auf der Welt. Aber keiner ist wie Bitter & Zart. Die Chocolaterie in der Frankfurter Domstraße hat sich mit Grenzen sprengenden Angeboten und verspielter Präsentation einen Namen gemacht. Neben hochwertigen Ess- und Trinkschokoladen gibt es auch Himbeerbonbons und Pfefferminzküsse, Schaumstangen aus Frankreich und Lutscher für 40 Cent. »Wichtig sind uns Emotionen«, sagen die Macherinnen, Gaby Fürstenberger und Sabine Seidel, »und dazu gehören auch Kindheitserinnerungen«. Sabine Seidel kommt aus der Nähe von Stuttgart, Gaby Fürstenberger aus Mannheim. Die Zwei kennen sich aus Reutlingen, später trafen sie sich in Frankfurt wieder, wo sie in der Möbelbranche arbeiteten. Lange schon hatten sie zusammen etwas Eigenes auf die Beine stellen wollen. Die Basis: »Wir lieben schöne Dinge.« Im Frühjahr 2003 wussten sie: »Frankfurt fehlt eine Chocolaterie.« Als sie zufällig an dem leer stehenden Laden in der Domstraße vorbeikamen, war die Sache klar. Sie kündigten ihre Jobs und machten sich mit 80.000 Euro Startkapital selbstständig. Seit Oktober 2003 werden die beiden von ihrer Kundschaft – »Frankfurter, Touristen, Männer, Frauen, alles gemischt, von 15 bis 80« – und von den Medien umschwärmt. Das leckere Sortiment, die aufwändige Schaufensterdekoration und die stilvoll gestaltete Website mit Bestellservice sind ständig in Bewegung. Für ihre Leistung bekamen Bitter & Zart prompt den Frankfurter Gründerpreis 2004. Sabine Seidel ist verheiratet und hat zwei Kinder, Gaby Fürstenberger hat ein Kind und einen Partner.

Bitter und Zart. Wer ist wer?

Sabine Seidel: Ach, das wechselt, je nach Tagesform und Schokoladengelüsten.

Man liest, dass auch »Chocolat«, der Film mit Juliette Binoche und Johnny Depp, Ihren Erfolg beflügelt habe?

Sabine Seidel: Wir haben uns den Film erst viel später angeschaut. Der Vergleich ist zwar ein schönes Kompliment, direkt geholfen hat er nicht.

Gaby Fürstenberger: Die Leute wünschen sich so etwas aber. Die kommen rein und sagen: Ach, das erinnert mich so an den Film. Die wünschen sich ja auch, dass es eine Praline gibt, die anregend wirkt, »etwas Stimulierendes«...

Das ist nicht Ihr Ernst...

Sabine Seidel: Doch, doch. Da will schon mal die eine oder andere, dass wir eine »Praline für den Mann« mitgeben... Die haben wir aber nicht.

Gaby Fürstenberger: Inzwischen wird natürlich viel mehr über Schokolade berichtet. Aber als wir damals angefangen haben, gab es diesen Trend noch nicht. Jetzt machen überall neue Läden auf, zum Teil werden wir sogar um Rat gefragt.

Welche Sorten sind denn angesagt?

Gaby Fürstenberger: Bitterschokolade ist schon das Meistverkaufte. Da spielt auch die Gesundheit eine Rolle: Bitterschokolade hat weniger Zucker. Und man kann den Geschmack der Kakaobohne eher erschmecken als bei Milkschokolade. Außerdem merken wir, dass man jetzt gerne Neues ausprobiert. Leute, die immer süße Vollmilch gegessen haben, sagen

plötzlich, ich will mal 'ne herbe Vollmilch. Oder sie interessieren sich für Gewürze in der Schokolade.

Was empfehlen Sie zum Kaffee?

Gaby Fürstenberger: Zum Beispiel ein »Cuor di Cacao«, eine 75-prozentige Praline, sehr dunkel und cremig, von der Portion her ideal. Auch hübsch sind Löffelchen aus Zartbitterschokolade. Damit kann man den Kaffee umrühren, er schmeckt dann leicht nach Schokolade und es gibt herrliche Kakaospuren beim Rühren. Oder man lässt einfach ein Stück Fudge in den Kaffee fallen, Weichkaramel. Wenn man keine Lust auf Schokolade hat, nimmt man ein weiches Amaretti-Gebäck aus Italien dazu, das ist außerdem wunderschön in Bonbonpapier verpackt.

Sabine Seidel: Zur Kaffeerrunde empfehlen wir auch Bouchees – große Pralinen, größer als die »Cuors di Cacao«. Da kann man eins nehmen, dann ist man gesättigt. Bouchees sind ein wunderbarer Kuchenersatz und sehen fantastisch aus.

Und wie halten Sie es selbst mit Kaffee?

Sabine Seidel: Im Laden trinke ich eher mal eine Tasse Schokolade, das beruhigt mich unheimlich. Natürlich haben wir uns gelegentlich schon einen »coffee to go« geholt, aber eigentlich mögen wir das nicht so. Manchmal machen wir im Laden selber Kaffee, nur wird der leider oft kalt, weil viel los ist. Für Kaffee gilt: Qualität und Zeit! Wir holen nicht irgendeinen Kaffee, sondern den von Wacker, oder bestellen ihn aus Italien. Aber wenn wir Kaffee trinken gehen, dann müssen wir richtig Muße haben, wie jetzt hier im Liebieg-Café.

Gaby Fürstenberger: Wenn es schnell gehen soll, dann am liebsten in der Kleinmarkthalle. Dort gibt es einen Super-Italiener, der hat Mittagessen, und danach gibt es noch einen Espresso, an Stehtischchen. Aber es stimmt: Wirklicher Genuss ist, wenn man sich die Zeit nimmt und mit einer dampfenden Tasse irgendwo angenehm sitzt.

Was gefällt Ihnen am Café im Liebieghaus?

Sabine Seidel: Die Räume sind einfach wunderbar. Im Sommer sitzen wir natürlich draußen. Wenn der Oleander blüht, ist das ein Traum hier – eine Oase in der Großstadt, selbst wenn es voll ist. Und: Die haben hervorragenden selbst gemachten Kuchen.

Kaffeehaus-Kultur in Frankfurt, wie würden Sie die beschreiben?

Sabine Seidel: Die Café-Stadt für mich ist Wien. Dort sitzen die Leute ewig mit ihren Zeitungen, mit ihrem Wasser und ihrem Kännchen, und es gibt wunderschöne Einrichtungen. Diese Lebensart vermisse ich in Frankfurt, da können wir halt nicht mithalten. Es gibt hier zwar noch ein paar Traditionscafés mit tollem Kuchen, aber manchmal sind die Räumlichkeiten etwas angestaubt.

Gaby Fürstenberger: Ich denke, dass sich die Leute mehr Zeit für ein Tässchen nehmen würden, wenn es mehr tolle Cafés gäbe.

Sabine Seidel: Wer weiß, vielleicht machen wir ja selber mal ein Kaffeehaus auf...

Ist da etwa schon was geplant?

Gaby Fürstenberger: Überhaupt nicht. Aber wer weiß: Wenn wir wieder mal irgendwo davor stehen ...

CAFÉ IM LIEBIEGHAUS

Sachsenhausen, Schaumainkai 71,
Telefon 63 58 14,

Dienstag bis Freitag 11 bis 20 Uhr,
Samstag 11 bis 18.30 Uhr, Sonntag 10 bis 20 Uhr,
Frühstücksbuffet sonntags bis 14 Uhr, im Sommer
jeden Freitag Gartenkonzerte, ab 20 Uhr

