

# Pott au Chocolat: Neue Patisserie-Manufaktur in Frankfurt

## Kreative Pralinen & Klassiker

Mit Wasabi-Schokolade, Bacon-Pralinen und vielen anderen originellen Süßigkeiten will ein neues Patisserie-Geschäft an der Berliner Straße in Frankfurt punkten und sich von den zahlreichen Cafés und Naschmärkten in der Umgebung absetzen. Bei der offiziellen Eröffnung gab Chef-Chocolatier Manfred Glatzel Einblicke in seine Handwerkskunst und zauberte einen hervorragenden frischen Himbeer-Trüffel. Solche ganz frischen Erzeugnisse könnte es dann geben, wenn der Verkauf eine entsprechende Produktion zulässt und man nicht auf der Ware sitzenbleibt. Das Sortiment ist ohnehin handgefertigt und ausreichend vielfältig, man findet klassische Pralinen-Sorten, aber eben auch viele neue Ideen: Whisky, Spekulatius, Bratapfel, Holunderbeere, Rose an Grappa, Punsch oder Barrique-Rotwein. Die Angebote wechseln je nach Saison. Interessant sind aber auch die reinen Schokoladen der Grand Cru Selection, bei der Java besonders gefällt. Andersartig sind die „Krustenbrände“, edle Tropfen umhüllt von einer Zuckerkruste und dunkler Schokolade. Als Geschenk bietet sich das Frankfurt-Sortiment an, mit süßen Reliefs vom Römer, der Alten Oper oder dem Eisernen Steg (im Bild oben rechts). Im Sortiment sind außerdem Kaffee und Eis. Auffällig ist die Freundlichkeit des Personals. Die Gründerin der Schokoladen-Manufaktur Marilies Langehenke ist eigentlich Journalistin und Architektin, in Frankfurt trifft man ihre Schwester Annette, welche die Geschäftsführung übernommen hat.



Schoki-Chef Manfred  
Glatzel

Zur Eröffnung präsentierte Nachbar Christian Lebherz von Cool Climate zwei sehr gute Bio-Weine (Mas Coutelou aus dem Languedoc und Le Trouble Fait von Marc Barriot aus dem Roussillon). Sie sollten mit der Schokolade gemeinsam genossen werden, wollten sich aber partout nicht vermählen – was abzusehen war, aber den Genuss nicht schmälerte, wenn man Wein und Pralinen separat und nicht zusammen verkostete. Die Lage der neuen Schokoladen-Manufaktur an der Berliner Straße ist zentral und doch nicht ganz einfach. Dafür kann man mit dem Auto direkt vor die Tür fahren, wenn man mit etwas Glück einen Parkplatz findet. Man kann einen Besuch auch mit dem Einkauf in der Kleinmarkthalle koppeln. Wer sich wundert, warum das Geschäft in seinem Schaufenster nicht mehr Werbung aufstellt oder durch Markisen und andere Hingucker auf sich aufmerksam macht, sollte wissen, dass dieser unauffällige Bau denkmalgeschützt ist und durch eine Vielzahl an Auflagen daran gehindert wird. Das Unternehmen Pott au Chocolat hat seinen Ursprung in Dortmund, wo bereits zwei Geschäfte existieren.



Süßes Team: Tijuana Bozovic,  
Annette Langehenke, Manfred  
Glatzel, Marie-Luise  
Langehenke (v.l.n.r.)

*Pott au Chocolat, Schokoladen-Manufaktur & Café, Frankfurt,  
Berliner Str. 22. Tel. (069) 17 42 71 45. [www.pottauchocolat.de](http://www.pottauchocolat.de)*