

Ludwigs süße Nougat-Verführung

Werbefachfrau Aimée Eisele hat eine Beethoven-Praline als Bonner Mitbringsel entworfen

von FELICITAS ZINK

BONN. Am Anfang war die Mozartkugel: Rund, süß und gefüllt mit pistaziengrünem Marzipan. Ein Pendant für den Klassiker aus Salzburg zu Ehren Ludwig van Beethovens gibt es bis heute nicht wirklich. Aimée Eisele ist auf dem besten Weg dorthin mit der von ihr erfundenen Idee, die seit Oktober als Praline „Elysium“ erhältlich ist, den erfolgreichen Mozartkugeln nachzueifern. Kreationen aus Nougat ohne Marzipan und in leuchtend rot-goldener Verpackung sind angesagt. Der Schattenschnitt auf der Verpackung ist nach dem berühmten Beethovenporträt von Karl Joseph Stieler entworfen und findet sich auf drei von insgesamt elf Nougathütchen wieder. In der Innenseite des Deckels befindet sich der komplette, von Beethoven bearbeitete Text der „Ode an die Freude“ von Friedrich von Schiller.

Die Praline ist als Souvenir gedacht und untrennbar mit dem Bonner Meister verbunden. „Omiyage“, zu deutsch Mitbringsel, ist eine Spezialität für die Japaner, die Beethoven wie keinen anderen europäischen Komponisten schätzen, da sie mit seinen Werken bestens vertraut sind. Der japanische Usus, von überall her Schokolade mitzubringen, gehört gewissermaßen zur Entstehungsgeschichte der Praline zu Ehren Beethovens. Denn Aimée Eisele kennt sich aus in Japan, hat asiatische Sprachen



Ludwig schmilzt auf der Zunge! Die Bonnerin Aimée Eisele hat eine Beethoven-Praline entworfen. (Foto: Kehrein)

studiert und sogar ein Jahr in der Metropole Tokio gelebt.

Seit über 12 Jahren wohnt die in Gütersloh geborene zuletzt als Werbefachfrau tätige Süßwarenliebhaberin in Bonn. Die Idee zu einer unverwechselbaren und fest an den Namen Beethoven gebunde-

nen Praline kam ihr während einer „Frustphase“, so die sympathische junge Frau. Vom täglichen Einerlei in der Werbebranche hatte sie die Nase voll und beschloss auszusetzen. Dank ihrer Leidenschaft fürs Backen buk sie – in erster Linie für Freunde – Kuchen en

masse. Die waren so gut, dass sich Aimée Eisele hinreißen ließ und angesichts ihrer Erwerbslosigkeit kühn verkündete: „Dann verkauf ich eben meine Kuchen als Beethovenkuchen!“

Gesagt, getan. So schnell ging es dann natürlich nicht.

Doch die angesonnene Idee ließ sie nicht mehr los. Zunächst, so war der Werbefachfrau klar, musste ein so genannter Businessplan her. Gespräche über Markenrechte, Produktion, nicht zuletzt über Vermarktung galt es zu führen. Überzeugungsarbeit zu

leisten. Mit dem Schweizer Confiseur Läderach, der im Siegerland produziert, hat sie nun einen hochwertigen Erzeuger gefunden. Und mit dem Namen „Elysium“ den musikalischen Nährwert gesättigt, nachdem sie ihn unter großem Aufwand rechtlich frei geschaltet bekam. „Götterfunken“ war leider schon belegt“, fügt die Selfmade-Frau augenzwinkernd hinzu.

Der erste Kontakt mit potenziellen Kunden fand in der Beethovenhalle beim Festkonzert zum 100-jährigen Geburtstag des Beethoven Orchesters Bonn statt und war von Erfolg und herzlichem Interesse an „Elysium“ als unverwechselbare Beethovenpraline gekrönt. Inzwischen ist die purpurrote, fix und fertig als Geschenk mit hübscher Schleife verpackte Schachtel zwischen 9,50 und 10,90 Euro zu haben.

Nicht nur dort, wo sie an erster Stelle hingehört, im Shop des Beethovenhauses, sondern auch im neuen Bonnshop, im „Schokoladen“, der Bonn-Information und in der Galeria Kaufhof, dort bald auch als loses Konfekt. Auf das haben sich auch bereits Bonner Firmen als Bonn typisches Gastgeschenk für Geschäftspartner gestürzt. „Eigentlich das ideale Betthupferl für ansässige Hoteliers“, meint Aimée Eisele. Eines ist sicher: Für Naschkatzen ist die obendrein sehr ästhetisch gestaltete Nougatpraline in jedem Fall mindestens eine Versuchung wert!