



Jede Praline der Firma Elly Seidl ist ein Stück Handarbeit. Die Firma wurde 1918 in München gegründet, produziert aber bereits seit mehr als 20 Jahren in Gräfelfing.

Die Schokoladenseite der Stadt

Die Firma Elly Seidl steht für hochwertige Pralinen aus München, gefertigt werden diese allerdings im Würmtal. Das soll so bleiben – auch wenn die Zutaten teurer werden und das Geld der Kunden nicht mehr so locker sitzt



Von Annette Jäger und Stephan Rumpf (Fotos)

Soll es Kaffee-Nougat mit geriebenen Espresso-Bohnen sein oder das geschichtete Walnuss-Nougat? Doch lieber Almendras mit einem Hauch Meersalz? Man könnte sich auch für Tequila-Süßholz entscheiden, orangefarben ummantelt, oder für Whiskey-Trüffel, für Pink Elly mit Himbeerlikör oder die Mandelsplitter, geröstet mit einem Hauch von Rum. Wer sich mit Entscheidungen schwertut, kann viel Zeit vor der Auslage des Pralinengeschäfts Elly Seidl in Gräfelfing verbringen. Oder sich nach und nach durch die rund 100 Sorten in der Theke probieren.

Wie Juwelen im Museum sind die Edelpralinen des Traditionsunternehmens Elly Seidl, Münchens erste Adresse für Pralinen, auf kleinen Tablettchen hinter Glas präsentiert. Ist ja kein großes Ding so eine Praline, gerade mal um die zwölf Gramm leicht, ein Happen, im Mund zart dahingeschmolzen, schon ist sie weg. Was der Genießer nicht sieht, ist die präzise Handarbeit, die in jeder einzelnen steckt. Und die herausfordernden Bedingungen, unter denen sie derzeit entsteht.

Eine Praline will ausgepackt werden. Die Bänderchen öffnen, die Pappschachtel entfalten, den goldbedruckten Aufkleber „München. Elly Seidl. Seit 1918“ lösen, das Seidenpapier zur Seite schlagen, die nächste goldbedruckte Papierscheibe abheben, das Zellophan entfernen – endlich ist man zum schokoladigen Kern vorgedrungen. Jede einzelne Praline präsentiert sich in ei-

hen. Die Landeshauptstadt sei ein „Pralinen- und Schokoladen-Hotspot“, sagt Maximilian Rambold, kaufmännischer Geschäftsführer von Elly Seidl. Anders als in Belgien und der Schweiz gibt es in Deutschland relativ wenige Pralinenmanufakturen. München nimmt da eine besondere Position ein.

Die Kunden kaufen jetzt eben sechs statt acht Pralinen

Der Firmensitz von Elly Seidl ist seit 2012 an der Seeholzenstraße in Gräfelfing. Hier wird produziert, ein Laden mit Café gehört dazu, es ist eine von sechs Filialen. Die Brüder Oliver und Maximilian Rambold teilen sich die Geschäftsführung, Oliver Rambold ist als Konditormeister für die Produktion verantwortlich.

Der Laden in Gräfelfing ist die Bühne für die kleinen Schokoladenkunstwerke, die harte Arbeit findet dahinter in den Produktionsräumen statt. Der Duft von warmem Backwerk liegt in der Luft. Der kommt aus der Backstube im ersten Stock. Elly Seidl stellt auch Kuchen, Torten, Baisers, Florentiner oder Baumkuchen her, doch das Kerngeschäft sind die Pralinen.

Die Elly Seidl seit 1918 führen, immer für das Schokoladenhandwerk aufgebracht. Barbara Grathwohl hat Elly Seidl 1918 aus der Taufe gehoben. Aus dem Namen der Tochter und ihrem eigenen Mädchennamen hat sie den Firmennamen kreiert. In den Siebzigerjahren pachteten der Konditormeister Helmut Rambold und seine Frau Beatrice das Geschäft. Als der Pachtvertrag nach 30 Jahren im Jahr 2000 auslief, kaufte die Familie Rambold Elly Seidl, Oliver Rambold war da schon ins Geschäft eingestiegen, der jüngere Bruder Maximilian folgte nach seiner Ausbildung. Die Brüder sind mit Schokolade aufgewachsen, als sie Schüler waren, haben sie in den Ferien mitgearbeitet. Die Produktion wurde mit dem Kauf der Firma nach Planegg verlagert, 2012 dann nach Gräfelfing. Hintergrund war die Expansion der Firma.

Im Gießraum wird die geschmolzene, glänzende dickflüssige Schokolade in die Gießmaschine gefüllt. Hier ist sie kontinuierlich in Bewegung, damit sie cremig bleibt. Das wirbelt die Aromen auf.

Die Schokolade macht die Qualität der Praline aus, die Röstung der Kakaobohnen und der Kakaoanteil definieren den Geschmack. Die Rambolds haben eine eigene Hausschokolade kreiert aus hochwertigen schweizerischen und belgischen Schokoladen. Routiniert hält Mitarbeiter Rudi Graber Gießformen unter den Schokoladenstrahl. Er gießt Hohlformen, die später gefüllt werden und dann noch einmal unter den Schokoladenstrahl kommen, um sie zu verschließen.

Bei einer anderen Pralinenfertigungsmethode werden hauchdünne Schokoladenhohlkugeln, die die Brüder zukaufen, gefüllt. Die Kugeln werden dann noch in Kuvertüre getaucht und verziert. Marc de Champagne ist so ein Klassiker, der auf diese Weise hergestellt wird. Oder Rum-Trüffel. Die Füllung ist das Herzstück der Praline. Der Konditormeister sagt Canache dazu oder Trüffel. Klassisch werden dabei Sahne, Schokolade und ein Geschmacks-träger, entweder Alkohol, eine Fruchtpaste oder beides, vermischt. Manchmal kommt auch noch kalte Butter hinzu. Je nach Füllung heißt die Praline dann Irish Coffee, Zimtbutter oder Birne-Trüffel, drei typische Elly-Seidl-Geschmacksrichtungen. Beim Innenleben der Praline überlassen die Brüder nichts dem Zufall. Den Rum für Rum-Trüffel lassen sie extra brennen, Fruchtpasten werden selbst hergestellt, ebenso das Blätterkrokant, ein fast vergessenes Handwerk, weil es so aufwendig und anstrengend ist.

Dabei wird Zucker geschmolzen, bis er mithilfe von Sahne und Butter zu goldbraunem Karamell wird. Hier kommt wieder die Geduld ins Spiel. Allzu schnell brennt der Zucker an, und dann muss man von vorne beginnen. Danach wird das Karamell mit Nougat vermischt, mit zwei Spachteln wird die Masse immer wieder auseinandergezogen und übereinandergeschlagen, so entstehen später die hauchdünnen, knusprigen Schichten des Blätterkrokants. Es ist Kraftarbeit.

Die Themen der Zeit in Sachen Ernährung finden sich bei Elly Seidl in der Praline wieder: Rohstoffe wie Butter, Sahne, Eier, Früchte, Kristallzucker oder Honig legen keine weiten Wege zurück, sondern kommen alle aus Bayern. Extrazucker wie Glukosesirup zum Haltbarmachen hat in den Pralinen nichts zu suchen. Es gibt außerdem ein veganes Pralinenassortiment. „Das ist bei uns schon immer so, wir ma-

Große Auswahl: In mehr als hundert verschiedenen Geschmacksrichtungen gibt es die Pralinen von Elly Seidl.

chen es jetzt halt nur publik“, sagt Oliver Rambold. Wie viel der edlen Zutaten wo hineinkommt, steht im heiligen Rezeptbuch, das in der Produktion ausliegt und das an die 250 Rezepte enthält. Schon die Eltern haben die Sammlung begonnen, Rum-Trüffel wird seit den Achtzigerjahren fast unverändert so komponiert, wie es im Buch steht.

Immer wieder kommen auch neue Pralinenarten hinzu. Zuletzt 2022 drei Varianten von Glia Intenso, in Weiß, Vollmilch und Zartbitter. In Weiß enthält die Kugel fein gemahlene Mandeln, weiße Kuvertüre, Karamell, einen Hauch Salz und Orangenschale. „Ein Getränk, eine Nachspeise oder ein neuer Rohstoff inspirieren zu Neukreationen“, sagt Oliver Rambold. Beim Kaffee am Tisch im Laden tauschen sich die Brüder kurz aus, ob sie mit einem Gin mit Orangengeschmack etwas anfangen können.

Dieses Jahr gab es keine Neukreation und das ist auch schon die Überleitung vom Süßen zum Bitteren: Ein Luxusprodukt in Post-Pandemie-Zeiten und mitten in einer Inflation herzustellen und zu verkaufen, ist gerade ein Kraftakt. Da bleibt nicht viel Zeit und Mühe für süße Erfindungen. Oliver Rambold hat gerade Lagerflächen besichtigt, der Quadratmeterpreis ist absurd hoch, wie er findet. Früher habe man dafür Büroräume anmieten können. Seit der Pandemie ist alles anders. Die Bürokratie ist noch mehr geworden, ständig stehen Kontrolleure aller Art vor der Tür und wünschen eine spontane Betriebsbesichtigung. Das kostet Zeit.

Früher hat die Papierverpackung fünf Prozent der Kosten einer einzelnen Praline ausgemacht. Heute sind es 20 bis 30 Prozent, sagt Maximilian Rambold.

Auch die Rohstoffe seien teurer, seit der Pandemie gingen die Preise nur noch nach oben, und die verpflichtenden Abnahmemengen seien größer geworden, etwa bei den Tragetaschen, deshalb braucht es auch mehr Lagerfläche. Zudem ist jetzt im Sommer, wenn aufgrund der Temperaturen statt Pralinenzeit eher Saure-Gurken-Zeit ist, das große Investieren angesagt: Im Hintergrund fährt schon alles hoch für die Weihnachtsproduktion, die im Oktober in die Hochphase geht. Eingekauft und bezahlt werden muss das Rohmaterial dafür jetzt schon.

Aber bei Elly Seidl werden sie auch das meistern. In über 100 Jahren Firmengeschichte habe es immer wieder schwierige Zeiten gegeben, sagt Maximilian Rambold. Mit einem starken Umsatzrückgang rechnen die Brüder nicht. Die Stammschicht – und die mache das Kerngeschäft aus – leiste sich weiter die kleine Nascherei, sie kaufe dann halt sechs statt acht Pralinen. Aber es werde schwerer, Rücklagen zu bilden.

In der Produktion wandern die fertigen Pralinen in silberne Blechdosen. Dagegen sind fünf bis acht Tage, bevor sie in den Verkauf in die Filialen gehen. Wie bei einem guten Käse oder Wein müsse der Geschmack reifen, sagt Oliver Rambold. In der Theke im Laden hat die Praline dann ihren großen Auftritt. Etwa drei Millionen Stück werden pro Jahr verkauft. Wer sich immer noch nicht entscheiden kann, greift zur fertig zusammengestellten Mixtur, die Pralinenmischung „Bavaria“ etwa, die „Schöne Münchnerin“ oder die „Föhnlage“. In der Theke zählt das Marketing. Egal worauf die Wahl fällt: Aufgegessen werden sie alle.

Im SAP Garden brennt es zum fünften Mal

Ein Brandstifter hat schon wieder Feuer gelegt auf der Baustelle des SAP Garden im Olympiapark. Dieses Mal brannte es laut Polizei sogar an zwei unterschiedlichen Stellen. Am Donnerstagnachmittag entdeckten Bauarbeiter zweimal brennendes Dämmmaterial. Sie konnten die kleinen Brände allerdings selbst löschen, noch bevor die Feuerwehr an der künftigen Sportarena angekommen war. Verletzt wurde niemand.

Seit dem 14. Juni war es bereits das fünfte Mal, dass Feuer auf dem abgesperrten Gelände am Toni-Merkens-Weg ausgebrochen ist. Bereits nach dem vierten Brand hatte die Betreibergesellschaft Red Bull GmbH eine Belohnung von 10.000 Euro ausgesetzt für Hinweise zur Tat oder zum Täter – bisher ohne Erfolg. Die neue Sportarena soll künftig als Spielstätte der Eishockey-Profis von Red Bull München und der Basketballer des FC Bayern dienen. Die Eröffnung war zuletzt im Jahr 2024 geplant. **TBS**

Mit dem Leihrad vom Bahnhof zum Badesee

Wer von München aus mit der Bahn einen Ausflug nach Starnberg, Murnau, Garmisch-Partenkirchen, Mittenwald oder Oberstdorf machen will, kann jetzt online ein Fahrrad ab dem Ziehbahnhof mieten. Für den neuen DB-Radverleih arbeitet die Bahn mit dem Start-up ListNRide zusammen. Angeboten werden unterschiedlichste Fahrradmodelle – vom Hollandrad bis zum E-Mountainbike. Die Preise belaufen sich, je nach Rad, auf etwa 15 bis 60 Euro pro Tag.

Das Fahrrad-Angebot variiert je nach Standort, denn es wird mit örtlichen Fahrradverleihen zusammengearbeitet. So kann man zum Beispiel, je nach Verfügbarkeit, in Mittenwald einen Anhängler dazubuchen. Eine besonders große Auswahl an Rädern hat man in Oberstdorf. In Murnau gibt es hingegen nur ein Fahrradmodell zu mieten. Wer sich ein Fahrrad leihen will, wählt auf der Webseite der Deutschen Bahn den Ausflugsort. Anschließend werden Interessierte zum Kooperationspartner weitergeleitet. Auf der Seite des Start-ups suchen sie sich dann das gewünschte Rad und den Zeitraum aus und können es am Buchungstag beim lokalen Fahrradverleih abholen. Zunächst befindet sich der Fahrradverleih-Service noch in einer Testphase. Während dieser gibt es das Angebot nur in Ausflugsorten rund um München und Berlin. Das Zusammenspiel von Zug und Fahrrad sei besonders klimafreundlich, wirbt die Deutsche Bahn. **TREM**

Isarbrücke ist wieder befahrbar

Die Herzog-Heinrich-Brücke am Föhlinger Ring ist für alle Fahrzeuge wieder frei. Wie das Staatliche Bauamt Freising mitteilt, kann die Brücke bei Unterföhring dann auch wieder von Lastwagen und Bussen über 7,5 Tonnen befahren werden. Die Isar-Überfahrt war an dieser Stelle nach einem Brand unter der Brücke in der Nacht vom 7. auf 8. Juli erheblich beeinträchtigt. Die Brandschäden an der Brücke hatten zur Folge, dass diese zunächst voll gesperrt werden musste. Nach einer Überprüfung der Statik wurde die Brücke zunächst nur für den Autoverkehr wieder freigegeben. Schwerlasten und Busse mussten für die Dauer der Reparaturarbeiten Umwege nehmen. Am Donnerstag wurden die Arbeiten zur Verstärkung eines durch den Brand beschädigten Stahlträgers abgeschlossen, sodass die Beschränkung laut Staatlichem Bauamt aufgehoben werden kann und die Herzog-Heinrich-Brücke von Freitag, 21. Juli, an auch wieder für den Schwerverkehr über 7,5 Tonnen frei befahrbar ist. **LB**

Wir sagen Danke

Juwelier
JUTTA DAMM
wegen Geschäftsaufgabe
20 % und mehr

Franz-Joseph-Str. 43
80801 München
Tel. 089 391616
Mo - Fr 10 - 18 Uhr
Wir bitten um Terminvereinbarung

dem zur Ziehharmonika gefalteten Papierchen als Kunstwerk, mit Schokoladenraspeln verziert, in gehobelten Mandeln gewälzt, mit Zuckerkrallen bestreut, mit Kokos ummantelt. In Herzform, in Birnenform, in Erdbeerform, als Kugel.

Seit über 100 Jahren steht der Name Elly Seidl für hochwertiges Schokoladenhandwerk. Am bekanntesten ist der Laden in der Münchner Maffeistraße 1, vor dem in der Adventszeit schon mal Schlangen ste-

Süßen ohne Reue?
Ernährungsstudie bei Diabetes an der TUM

Für eine Studie zur Untersuchung der Verstoffwechslung per Zuckeralternative Allulose (kein Blutzuckeranstieg) werden **Frauen und Männer mit Typ-2 Diabetes (20-75 Jahre)** gesucht.

Sie erhalten: Diabetes Check-up und eine angemessene Aufwandsentschädigung.

Anmeldung und Information:
ZIEL – Institute for Food & Health,
TU München, Freising und München
E-Mail: margot.maler@tum.de · Tel.: 08161-712395

Gemeinsam an der Seite kranker Kinder

Wir engagieren uns für schwerkranken Kinder, ihre Geschwister und Eltern und unseren verwandten Familien neuen Lebensmut. Helfen Sie uns mit Ihrer Spende.

SPENDENKONTO
Kontobank: Schwabacher Bank
Konto-Nr.: 0945 0001 0001 0001 00
IBAN: DE 25 0945 0001 0001 0001 00
BIC: SWB2333
Kontoinhalt: „Check mit Zukunft“

Telefon: 0795 920-920
www.kinderkrebsnachsorge.de

SCHULE SCHLOSS STEIN
Internat für Mädchen und Jungen

Staatlich anerkanntes sprachliches und wirtschaftswissenschaftliches Gymnasium

WIR LADEN HERZLICH EIN ZU UNSEREM INFORMATIONSTAG AM DONNERSTAG, 27. JULI, 15.30 – 18.00 UHR IN MÜNCHEN
Das Internat im idyllischen Chiemgau wird vom Leiter persönlich vorgestellt.

Terminvereinbarungen bitte unter:
Tel. 086 21/8001-114 | Fax: 086 21/8001-110
www.schule-schloss-stein.de
e-Mail: info@schule-schloss-stein.de