



Jan Klüver

Foto: Jens Neumann/www.wortrecht.de

Süße Verführung

Daja Chocolate < Lieblich, fruchtig oder herb – mit den Jahreszeiten und ihrem Charakter spielen Danila und Jan Klüver bei der Herstellung feinsten Pralinen. Im Juni 2015 machten sie sich mit der Daja Chocolate Schokoladenmanufaktur e. K. in Uetersen, Kreis Pinneberg, selbstständig.

Für die gelernten Konditoren ist Schokolade ein besonderes Produkt. Die Schleswig-Holsteiner wissen genau, wie sie mit der richtigen Mischung die Sinne anregen. Rund 150 verschiedene Pralinsorten, von denen mehrere ausgezeichnet worden sind, haben sie bereits kreiert. Das wechselnde Sortiment der Schokoladenmanufaktur mit abgeschlossenem Café im Hof einer alten Brauerei umfasst ständig 50 Geschmacksrichtungen, aber auch Bruch- und Tafelschokolade aus eigener Herstellung. Zu den Spezialitäten gehören Whisky- und Rum-Pralinen.

Der Weg zur Manufaktur führte Inhaberin Danila und ihren Mann über Helsinki und Flensburg ins Hamburger Umland. „Wir haben mit meinem Vater eine deutsche Bäckerei mit

Café in Finnland aufgebaut“, sagt Jan Klüver. Dabei entstand die Idee, aus feinsten Schokolade und edlen Zutaten eigene Pralinen herzustellen. „Wir haben zur Weihnachtszeit mit etwa neun Sorten angefangen.“ Die Blaubeer-Praline verbindet er noch heute mit der Zeit in Finnland, die Rote-Grütze-Praline dagegen ist typisch norddeutsch.

Nach vier Jahren Helsinki zog es das Paar zurück nach Schleswig-Holstein, wo sie sich 2015 den Traum einer Schokoladenmanufaktur erfüllten. „Ein klassisches Start-up – nur ohne Zuschüsse“, blickt Jan Klüver auf die Anfänge zurück. „Es ist eigentlich alles schiefgelaufen, was schiefgehen konnte.“ Doch davon ließen sich die Gründer nicht entmutigen. Miete und Investitionen für die Maschinen sparten sie sich sprichwörtlich vom Mund ab. Langsam stellte sich der geschäftliche Erfolg ein. Heute bestellen auch Läden in Bayern bei der Schokoladenmanufaktur im hohen Norden. Und selbstverständlich gibt es die edlen Pralinen im Café bei Jans Vater in Helsinki zu kaufen.



NewKammer
Existenzgründer im Norden

Schokolade mit Pfeffer, Salz und Chili? Oder mit Ziegenkäse und geröstetem Parmesan? Probieren gehört für Jan Klüver zum Alltag, spätestens seit sich der Konditor vor zwei Jahren weitergebildet hat und sich heute Schleswig-Holsteins einziger Schokoladensommelier nennen darf. Bei dem Lehrgang in Weinheim und Köln hat der Uetersener sein Wissen über Schokolade vertieft. Zur Ausbildung gehörten beispielsweise Farb-, Riech- und Geschmackstests. Aber auch das „Aroma-Rad“ spielte eine wichtige Rolle. „Wenn zwei oder drei Komponenten zusammenpassen, lassen sich die Zutaten gut miteinander kombinieren.“

Jede Pralinsorte, jede Schokolade – die süßen Verführungen im Ladengeschäft haben den Geschmackstest von Danila und ihrem Mann bestanden. Die letzte Entscheidung treffen die Kunden. „Die Geschmäcker sind unterschiedlich“, sagt der 36-jährige Schokoladenkenner. „Die Kunden müssen unsere Produkte probieren und für gut befinden.“

Zur Schokoladenmanufaktur gehört seit März auch eine Verkaufsstelle in Burg auf Fehmarn. Mit acht Beschäftigten, darunter zwei Auszubildenden, sehen sich Danila und Jan Klüver für die Zukunft gut aufgestellt. Das zeigt auch der Trend zum Direktkundengeschäft. Die Arbeit jedenfalls wird nicht weniger: 2018 hat das Daja-Team rund zehn Tonnen Schokolade verarbeitet – und daraus neben Bruch- und Tafelschokolade knapp 200.000 Pralinen von Hand hergestellt. <<

Autor: Jens Neumann
Freier Journalist
redaktion@ihk-sh.de

Mehr unter
www.daja-chocolate.de