

# DAS BESTE

*genießen*

**ÜBER KÄSETÜRME, SCHINKEN  
UND MODENAS »SCHWARZES GOLD«:  
SCHLEMMERREGION EMILIA ROMAGNA**

**DIE WELT TICKT IM  
GLEICHEN RHYTHMUS:  
GMT UHREN**

**SÜSSES PORTRAIT:  
PÂTISSIÈRE ALEXANDRA LANG**

**KOLUMBUS HAT NIE  
SCHOKOLADE PROBIERT:  
WIE DER KAKAO SEINEN WEG  
NACH EUROPA FAND**



# Die wahre Geschichte der Lust:

## PÂTISSIÈRE SABINE PAULY VERFÜHRT RHEINGAUER WINZER UND SUCHT WEITERE OPFER. WAS GESCHAH MIT ULRICH ALLENDORF?

Früchte aus den heimischen Gärten der Vulkaneifel, feinste Schokoladen aus dem Rhönetal im Süden Frankreichs, ausgesuchte Gewürze und Aromen aus aller Welt und die besten Weine und Brände aus den tiefen Kellern des Rheingauer Traditions-Weinguts Fritz Allendorf – damit lässt sich leben – und arbeiten. Top Pâtissière Sabine Pauly weiß das schon lange. Beherzt hat sie deshalb all' diese Köstlichkeiten zu einem verführerischen Sextett vereint, das schon beim Schnuppern seine Wirkung zeigt. Man(n) kann gar nicht anders, und Frau auch nicht. Wie von geheimen Kräften getrieben, wandern die Kunstwerke auf die Zunge. Und dort beginnt dann die zarte, jedoch vom ersten Augenblick an äußerst intensive Liebesbeziehung. Selbst Menschen, die sich eigentlich gar nichts aus Desserts, Kuchen und Pralinen machen, werden infiziert.

So ging es auch dem Rheingauer Winzer Ulrich Allendorf. „Was wirklich mit mir passiert ist, weiß ich nicht. Doch ich gebe unumwunden zu: So was habe ich noch nie erlebt und noch nie gegessen. Das hat mich einfach umgehauen“, sagt der Winzer aus Leidenschaft. Verzückerung auch bei den

Weinguts-Damen – und schon war klar: Die sechs, eigens für die Allendorfs mit deren Weinen gefertigten Kreationen aus der Schokoladen Manufaktur „La Fleur du Chocolat“ müssen allen Menschen zugänglich gemacht werden.

Freuen darf man sich zum Beispiel auf eine Komposition aus 2006er Riesling Auslese Berg Rottland mit Mirabellen und Haselnüssen oder auf ein höllisch gutes, stylish gestaltetes Genuss-Quadrat vom 2007er Spätburgunder aus dem Assmannshäuser Höllenberg mit Zwetschge und Cashewkernen. Insgesamt sechs süße Versuchungen umfasst die Kollektion. Weitere werden folgen – zu Weihnachten, im Frühling oder einfach so – wie es gerade passt. Das Sextett ist ab Weingut und übers Internet für EUR 11,30,- zu beziehen.

Sabine Pauly war Chef-Pâtissière im Restaurant „Caroussel“ in der Bülow-Residenz in Dresden, der Gault Millau kürte sie 2005 zur „Pâtissière des Jahres“ und die Sterne-Köche Thomas Bühner und Helmut Tietges ließen ihre Gäste mit süßen Finessen von Sabine Pauly verwöhnen. Seit 2009 betreibt Pauly ihre eigene Manufaktur „La Fleur du Chocolat“ in Mayen in der Vulkaneifel.

Weitere Infos unter [www.allendorf.de](http://www.allendorf.de) oder per Tel. unter 06723 91 850.