

Modisch-süße DIAMANTEN

Die Chocolaterie „Del Rey“ spielt kreativ mit dem Image Antwerpens

Das belgische Antwerpen ist eine Stadt der Diamanten, der Mode und der Schokolade. Wie man als Meister der süßen Kunst diese Attribute zu einem Geschäftskonzept verbindet, zeigt Chocolatier und Patissier Bernard Proot von der Chocolaterie „Del Rey“ in der Appelmansstraat.

Es sei schwierig, das Sortiment zu verändern, aber ebenso problematisch, immer das Gleiche anzubieten, betont Proot. Stunden bestimmte Produkte nicht mehr zur Verfügung, beklagten sich deren Liebhaber, und würde nichts verändert, erscheine der

gesamte Betrieb altmodisch. Also machte der 52-jährige Chocolatier von „Del Rey“ aus der Not eine Tugend: Er ergänzte sein Standard-Sortiment aus rund 70 Pralinen mit neuen Kreationen.

Bewusster Zusammenhang

Dabei stellte er mit drei Produkten ganz gezielt einen Zusammenhang zu seinem Standort her: Ein Sortiment aus neun Pralinen greift unter dem Namen „Antwerp Fashion Collection“ (Mode-Kollektion Antwerpen) Antwerpens Tradition als Modestadt auf. Die schlicht kreisrund geformten Pralinen mit kunstvoll gestalteter Oberseite schmecken nach Limonen, Pas-

→ KONTAKT

Chocolaterie Del Rey
Appelmansstraat 5
2018 Antwerpen
Telefon +32 3470 2861
www.delrey.be

sionsfrucht, gewürzten Himbeeren, Rosenblättern, Kardamom-Kaffee, Lavendel, Salz-Karamell oder Gewürzspekulatius. Die „Mode-Kollektion“ gibt es nur als Sortiment, die Sorten können nicht einzeln erworben werden. „Es ist wichtig, etwas Besonderes so zu integrieren, dass die Kunden es akzeptieren können“, sagt Ber-



Die „Diamantpralinen“ sind eine Reverenz an die Diamantenstadt Antwerpen.

Fotos: Treiber



Bernhard Proot mit der „Antwerp Fashion Collection“.



Kreativ gestaltete Kleintorten und Desserts.

ard Proot. Auch die „Schokoladen-Diamanten“ in den Geschmacksrichtungen Vanille-Sahne mit Tonkabohnen, italienische Pistazie, Arabica-Kaffee-Bohne und 70-prozentige Grand Cru-Schokolade können nur zusammen gekauft werden. Sie betonen, dass Del Rey mitten im berühmten Antwerper Diamantenviertel liegt. Der „Tasty Twist of Chocolat“, der „leckere Schokoladen-Dreh“, schließlich ist eine 100-Gramm-Tafelschokolade, die so in Stückchen gebrochen wird, dass ganz zum Schluss ein Quadrat mit der Aufschrift „Del Rey“ verzehrt werden kann.

Seit 1949 gibt es die Chocolaterie „Del Rey“, spanisch für „Des Königs“. Den Namen hat die erste Besitzerin Adèle Raymaeckus aus ihrem entwickelt. Nach einem Zwischenbesitzer übernahmen 1983 Bernard Proot und seine 45-jährige Frau Anne Seutin den Betrieb. Rund 40 Prozent des Umsatzes bringen die Pralinen, 40 Prozent die Patisserie und 20 Prozent das Café. Während die Törtchen vor allem von Antwerpern erworben werden und die Pralinen an internationale Kundschaft gehen, profitiert das Café von beiden Gruppen. „Im Diamantenviertel kommen Menschen aus aller Welt zusammen“, sagt Bernard, „sie nehmen häufig Pralinen mit nach Hause.“

Export nach Japan

Vor allem der gelungene Pralinen-Export in vier japanische Geschäfte in Tokio, Fukuoka und Nagoya waren Gründe, Pralinen mit Antwerpen-Bezug ins Sortiment zu nehmen. „Für einen Erfolg in Japan ist der richtige Partner das allerwichtigste“,

sagt Bernard. „Das Marketing dort unterscheidet sich grundsätzlich von dem hier.“ 25 Personen arbeiten inzwischen im Del Rey. Zusammen mit Chocolatier Gunter Van Essche leitet Bernard Proot die Produktion und Produktentwicklung, Anne Seutin arbeitet im Bereich Kundenbindung, am Erscheinungsbild und im Verkauf an der Kasse. Zu Dritt bilden sie das Kreativ-Team des Betriebes. Der Erfolg hänge zu einem Drittel vom Produkt ab, zu einem Drittel vom Verkauf, vom Erscheinungsbild des Cafés und der Präsentation und zu einem Drittel vom Kundenservice. Wer das Geschäft betrete, müsse sofort wissen, dass ihm hier ein Produkt von hoher Qualität angeboten werde.

Verändertes Verpackungsdesign

Das sicherzustellen, falle vor allem in den Bereich von Anne Seutin. So hat sie vor zwei Jahren ein komplett neues Design für die Verpackungen eingeführt: Del Rey-Produkte kommen in schokoladenbraunen Kartons mit kräftig lindgrünen Banderolen. „Wir haben als Erste das Einschlagpapier durch Banderolen und die Alufolie innen durch Folie ersetzt und unseren Namen auch ins Schachtelinnere gedruckt“, berichtet Bernard Proot.

Zur Kundenbindung gehört auch, dass Stammkunden eine Liste ihrer Lieblingspralinen hinterlegen können, um dann bei Bedarf telefonisch Mischungen in Auftrag zu geben. „Inzwischen verkaufen wir sehr viel vorverpackte Ware“, sagt Bernard Proot. „Das steigert den Umsatz, weil alles viel schneller geht.“ Natürlich würde auf Wunsch auch direkt verpackt, wobei häufig unausgesprochen die Nationalität der

Kunden berücksichtigt würde. Erfahrungsgemäß essen Japaner gerne Canache und Sahne, aber überhaupt kein Marzipan, während Inder dieses wegen seiner Süße liebten. Sie bekämen deshalb bei Pralinenmischungen automatisch mehr Marzipan-Pralinen dazu als europäische oder amerikanische Kunden. Arabische Kundschaft würde natürlich mit Pralinen ohne Alkohol bedient.

Auch im Café spielen Pralinen eine große Rolle. Die silbernen Kannen dort heben sich stilvoll vom modernen Mobiliar mit Tischwäsche in Brombeer und Weiß ab. Es gibt eine mildere Kaffee-Hausmischung und einen stärkeren Arabica, außerdem grüne, halbfermentierte oder schwarze Tees. Serviert werden die Getränke entweder mit Milch, einer Praline und einen Keks oder mit Eis, Sahne, zwei Pralinen und zwei Keksen. Dazu gibt's jeweils eine bunte Zuckermischung.

Insgesamt 15 verschiedene Törtchen oder Kleintorten ergänzen Kaffee oder Tee, darunter eine Torte in Form eines Diamanten. Im Sommer gibt es mehr Frucht- im Winter mehr Schokoladendesserts. „Aber Schokolade wird immer gern gegessen“, so Bernard Proot. Ein Teil der Törtchen sind klassische Konditoreiware, den größeren Teil hat das Del Rey-Team entwickelt. Am besten verkaufen sich ein „Forêt Noire“ (Schwarzwald-Törtchen) und ein „Martinique-Törtchen“. Das „Forêt Noire“ enthält jedoch keine Kirschen oder Kirschwasser, sondern Schokoladenbiskuit mit Schokoladensahne und Sahne. „Martinique“ ist ein Schokoladenbiskuit mit heller und dunkler Schokoladensahne.

Iris Treiber