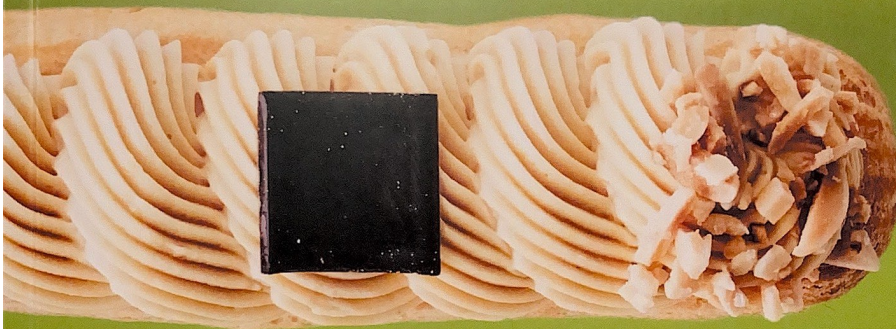


K O C A

DAS MAGAZIN FÜR KONDITOREI & CAFÉ

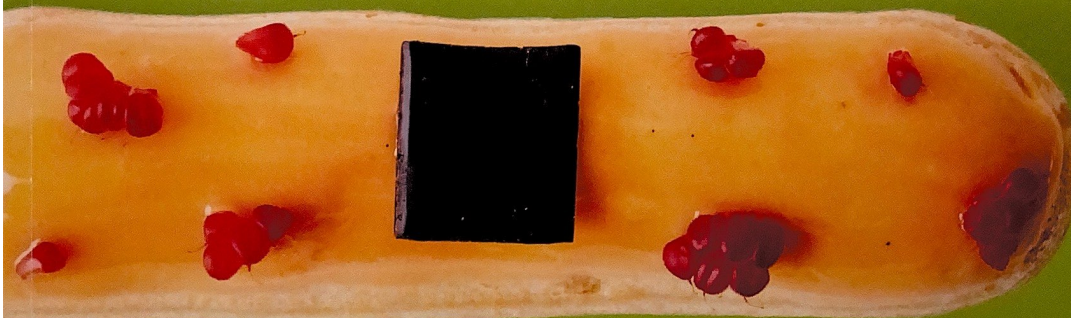


MAIS, MAIS, BABY

Die Popcornditorei kann
viel mehr als Beilage
für den Kinobesuch

BRÜCKENSCHLAG

Im englischen Bath erzeugt die
Kombi von Klassik und Moderne
spannende Produkte



VON DER STANGE

Aber alles andere als Stangenware sind
die Éclairs eines Hamburger Betriebs

Jetzt knallt's

Vom Junkfood zum Gourmet-Snack:
Die „Popcornditorei Knalle“ entwickelt
Knabbereien mit Suchtfaktor.

Text: Dorothee Hoenig,

Fotos: Sophie Weise-Meißner, Lubow Serebrinski

Dunkle Schokolade Geröstete Mandel“, „Weiße Schokolade Salzbrezel“ oder „Nougat Piemonteser Haselnuss“ – nein, das sind keine Zutaten für Törtchen, Schokoladentafeln oder Pralinen, sondern die Namen von Popcorn-Spezialitäten. Sie sind süß, süß-salzig, süß-pikant, manchmal vegan. Hergestellt werden sie in der „Popcornditorei Knalle“ in Berlin.

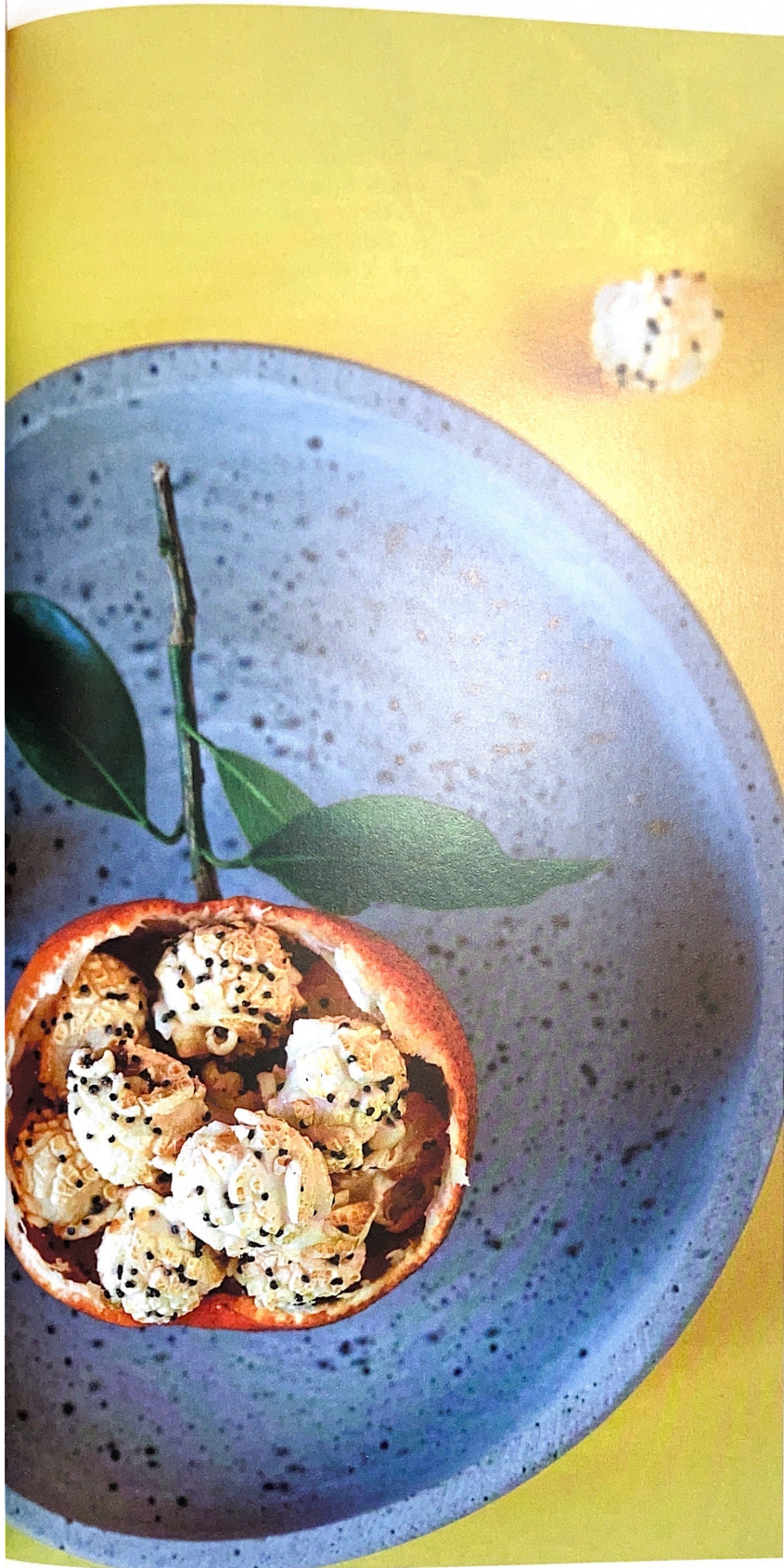
„Knalle“ heißt der Betrieb, weil der Mais ein lautes Geräusch macht, wenn er sich unter Hitzeeinwirkung in Popcorn verwandelt. „Und der Name klingt berlinerisch“, findet Lucie Krautien. Sie ist Chefin der Backstube und hat 2016 zusammen mit Christopher Peters, jetzt Geschäftsführer des Unternehmens, und Johannes Laue, dem Kreativdirektor, die Popcornditorei gegründet. Der Vierte in der Führungsriege ist André Göbel, Leiter der Organisation und Lucies Ehemann. 20 Mitarbeiter beschäftigen sie. Sie stammen aus der Gastronomie oder sind Quereinsteiger.

AUFSTIEG IN DIE FEINKOSTREGALE

Beim Discounter oder im Supermarkt sucht man „Knalle Popcorn“ vergeblich. Die Kunden des Gourmet-Popcorns sind Feinkostgeschäfte in Berlin, aber auch deutschlandweit, Musical-Theater und Sterne-Hotels. Hinzu kommen ein Ladengeschäft und der Online-Handel. „Das Online-Angebot wird sehr gut angenommen“, sagt André Göbel. „Den Hauptumsatz bringen jedoch der Feinkosthandel und die Hotels.“

Lucie Krautien ist gelernte Köchin. Sie hat in Sternhotels wie dem Hotel Atlantik in Hamburg und als Chef Pâtissière im Restaurant First Floor in Berlin gearbeitet, bis sie gemeinsam mit ihrem Mann das Café „Zuckerstück“ eröffnete. Auch André Göbel ist gelernter Koch und hat in der Spitzengastronomie gearbeitet. Von einem breit gefächerten Sortiment in einem Café →





Limitiert: veganes
Mohn-Mandarine
Popcorn.

KONTAKT

Popcornditorei Knalle
Raumerstrasse 32
10437 Berlin
Geschäftsführer:
Christopher Peters
www.knalle.berlin

Preisbeispiele

Popcorn 100 g à 4,90 €
Popcorn 300g XXL
Tüte 12,50 €
Tafelschokolade
75g à 4,90 €



1 Aufguss: Das Popcorn wird mit Karamell übergossen und ummantelt.

2 Kreativer Kopf: Mitbegründerin und Backstuben-Chefin Lucie Krautien.

3 Luftdicht: In Eimern gelagert bleibt das Popcorn fünf Monate lang frisch.

zu nur einem Produkt – warum? „Ich habe Spaß daran, Neues auszuprobieren und herumzuexperimentieren“, sagt Lucie Krautien. An ihrer Arbeit gefällt ihr besonders, dass es Handarbeit ist. Selbstverständlich gehe es nicht ohne Maschinen, aber es wird zum Beispiel per Hand karamellisiert. André Göbel: „Ich schätze es, abends in den Spiegel schauen zu können und zu wissen, dass man etwas Gutes gemacht hat.“ Der Betrieb werden von den gemeinsamen Werten des Führungsteams getragen: gute Inhaltsstoffe, teilweise bio, Klimaneutralität, soziales Engagement. So übernimmt etwa die Berliner Einrichtung für Behinderte „Mosaik“ das Eintüten und den Versand des Popcorns.

KOMPOSITIONEN MIT LIMIT

Acht Sorten stellen das Standardsortiment: Am beliebtesten ist Butterkaramell Tahiti-Vanille, dann Tonkabohne Kokos, Dunkle Schokolade Geröstete Mandel, Weiße Schokolade Salzbrezel, Erdnussbutter Salzkaramell, Nougat Piemonteser Haselnuss, Kandierte Walnuss Ahornsirup und Malabar-Pfeffer Meersalz. Dazu kommen saisonale und limitierte Kompositionen. „Was Lucie so in den Sinn kommt“, sagt André Göbel. „Letztes Jahr habe ich Nougat mit Piemonteser Haselnuss ausprobiert“, erzählt Lucie Krautien: „Das ist so gut gelaufen, dass wir es ins Standardsortiment aufgenommen haben. Vom 1.5. bis zum 1.10. hat es allerdings Sommerpause.“ Statt dunkler Schokolade gab es im letzten Jahr als Alternative Earl-Grey-Limette-Popcorn.

Wer schon einmal versucht hat, Popcorn aus dem Kino zu Hause weiter zu essen, weiß, dass es schnell seine Knusprigkeit verliert. Damit das dem Knalle-Popcorn nicht passiert, wird es nach dem Karamellisieren im Ofen getrocknet und nach dem Auskühlen in Tüten aus Kraftpapier und PE-Folie verpackt. Geplant sei, auf nachhaltige Materialien umzusteigen, die ebenso gut frisch halten, sagt Lucie Krautien. „Tüten aus Mais wären ein Traum.“ Fünf Monate ab Herstellung bleibt das Popcorn frisch. „Dann ist es nicht verdorben, erfüllt aber unseren Qualitätsanspruch nicht mehr“, so Göbel.

Knalle-Popcorn gibt es in 40-Gramm-Tüten zum Preis von 2,50 bis 3,50 Euro und in 100-Gramm-Tüten für 4,90 Euro. Die Tüten sind wiederverschließbar, was vielleicht gar nicht nötig wäre, denn: „In Online-Bewertungen erwähnen viele unserer Kunden den Suchfaktor“, sagt Göbel: „Da wird nichts aufgehoben.“

2022 kooperierte „Knalle“ mit der Berliner Confiserie Walter. Herzstück dieser Kooperation war ein Adventskalender mit Schokoladen-Popcorn-Inhalt. Auch Schokoladentafeln mit Popcorn gab es. „Wir sind offen für Partner“, sagt André Göbel. „Wir arbeiten mit allen zusammen, die unsere Ansprüche teilen.“ ♦

✉ koca@dfv.de



4 Harmoniert: Kaffee-Keks-Popcorn als Topping mit Knusperfaktor.

5 Liaison: Nussbutter und Steinsalz gehen eine süß-salzige Verbindung ein.

6 Standard: Pfeffer-Meersalz-Popcorn passt zu Champagner und Gin.



Poppige Cookies

Eine Kombination verschiedener Texturen und Geschmacksnoten von Schokolade und Nuss. Ergänzt durch eine Popcorn-Variation mit Butterkaramell und Tahiti-Vanille.

Rezept: Lucie Krautien Foto: Lubow Serebrinski



Zutaten für 12 Kekse

COOKIE-TEIG

Zutaten:

- 105 g Kristallzucker
- 115 g Butter, geschmolzen
- 50 g Vollei
- 20 g Eigelb
- Mark einer Vanilleschote
- 225 g Mehl
- 5 g Salz
- 2 g Backpulver
- 100 g brauner Zucker
- 80 g dunkle Schokolade
- 60 g Vollmilchschokolade
- 50 g Mandeln, grob gehackt
- 50 g Haselnüsse, grob gehackt
- 50 g Popcorn mit Butterkaramell und Tahiti-Vanille

Herstellung:

- Den Zucker und die flüssige Butter vermengen.
- Vollei, Eigelb und das Mark der Vanilleschote dazugeben und gut verrühren.
- Die trockenen Zutaten mischen, hinzugeben und vermengen.
- Die Schokoladen hacken und ebenfalls dazugeben.
- Den Teig in Kugeln mit einem Gewicht von etwa 60 g formen.
- Mit reichlich Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, leicht flach drücken und mit den gehackten Nüssen und Popcorn bestreuen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 165 °C 12 Minuten backen. ♦



www.rego-herlitzius.com

**OPTIMIERTE
ELEKTRONIK**

☉

**HANDRAD
ZUR ENTLERUNG**

☉

**PRAKTISCHER
ABLAUFHAHN
OPTIONAL**

REGO® CK-SERIE

Rationelle, komfortable und praxisorientierte Cremekocher