



Süße Lebensart gegen das Heimweh

Ingrid Lang und Karin Krömer-Rüde verstehen es in ihrem Geschäft „Das süße Leben“ meisterhaft, exquisite Schokoladen, einzigartige Präsente und den Charme unverbrauchter und unverändert guter Traditionsprodukte aus der Provinz zu zelebrieren.



Spektakulärer hätte die Ankündigung nicht sein können. Vom „Kampf der Sterne“ titelte das Berliner Szenemagazin „tip“, als Ingrid Lang und Karin Krömer-Rüde zum Start der Herbst- und Wintersaison ihre Stammkunden und deren Freunde eingeladen hatten, um über die neuen Zimtsterne im Laden abzustimmen.

Zur Auswahl stellten die beiden Inhaberinnen des Ladens „Das süße Leben“ ihre drei Favoriten des klassischen Weihnachtsgebäcks, allesamt von feinsten Qualität, aber mit unterschiedlichen Nuancen: ein Zimtstern der preisgekrönten Confiserie Gmeiner aus Baden-Baden, einer von Anke Pfeifer, Konditormeisterin aus Lübeck, und ein würziger Stern von der alteingesessenen „Manufaktur des feinen Confects“, der Confiserie Schaab aus dem Ahrtal.

Der Sieger sollte in das Weihnachtsprogramm aufgenommen werden – als würdiger Nachfolger des legendären Zimtsterns der Familienbäckerei Thumm aus dem hessischen Florstadt, dem Elternhaus von Ingrid Lang. Immerhin hatte die FAZ im Herbst 2001 den Klassiker aus der Provinz zum „unumstrittenen Star und eindeutigen Testsieger der Zimtszene“ gekürt und damit dem seinerzeit noch jungen Laden zur ersten

unverhofften Publicity verholfen. Im Juni 2001 hatten die Freundinnen ihren Laden für feine Schokoladen und süße Lebensart („noch vor Holger in't Veld“) eröffnet.

Ideale Lage vis-à-vis vom Schöneberger Rathaus

Viele solcher Geschichten erzählt Ingrid Lang während des adventlichen Besuchs in dem heimeligen Eckgeschäft vis-à-vis vom Schöneberger Rathaus. Geschichten etwa von den roten Zuckerhasen, die laut Hersteller Fritz Flaig außerhalb Baden-Württembergs partout nicht zu verkaufen seien. Doch in Schöneberg weckten sie offensichtlich die Heimatgefühle der vielen „Exil-Schwabens“ in Berlin und sind seither der Renner im Frühjahrgeschäft.

Ob Schokoladenplättchen mit den bunten Zuckerstreuseln von Erich Hamann oder der frisch und in kleinen Chargen gefertigte Schokokuss von MAYER Junior aus Bremen, ob Seidenbonbons, Himbeerblätter oder Maiblätter, allesamt in exzellenter handwerklicher Qualität – unweigerlich kommen Kindheitserinnerungen hoch. „Und sie schmecken auch noch so wie früher“, bekräftigt Karin Krömer-Rüde. Elisenlebkuchen von der Nürnberger Lebkücherei Düll, Aachener Printen und Spitzkuchen aus dem Traditionshaus Klein oder die Gold-Schmätzchen aus Coburg bezeugen ebenfalls die Liebe zu den handwerklich gefertigten Schätzen aus der Provinz.

Natürlich stehen edle Schokoladen auch bei Ingrid Lang und Karin Krömer-Rüde im Mittelpunkt. Im Lauf der

sieben Jahre haben sie ihre ganz eigene Sammlung zusammengestellt. So werden die luxuriösen Weltklasse-Schokoladen etwa von Michel Cluizel, Confiserie Coppeneur et Compagnon, Dörfel oder Domori nur sparsam eingesetzt. Hinzu kommen die derzeit angesagten Design-Tafeln von Confiserie Berger und einige wilde Kreationen von Josef Zotter.

„Wir testen alles selbst, bevor wir einkaufen, und wir suchen das Besondere für unsere Kunden, das nicht in jedem Laden zu haben ist“, erläutert Ingrid Lang die Konzeption, die gerne auch Kunst und ein bisschen Kitsch einbezieht. Da finden sich Kletts neonfarbene Nikoläuse oder die auffallenden Hohlfiguren-Pumps von Fesey ebenso in und auf den Regalen wie die kreativen Themenschokoladen von Spiegelburg.

Besonderes Gewicht haben die leckeren Charaktere aus Berlin und der Umgebung

Seit Beginn arbeitet das Duo eng mit der Confiserie Läderach zusammen. Von der deutschen Läderach-Tochtergesellschaft kommt ein Teil der mehr als 100 Sorten erlesener Pralinen. Den Rest steuern feinste Pralinen belgischer Art sowie ausgewählte Geschmacksrichtungen von anerkannten Confisereuren aus Deutschland und der Schweiz bei. Besonders stolz sind Karin Krömer-Rüde und Ingrid Lang auf die Frisch-Schoggi vom Schweizer Stammhaus Läderach, die auch in Berlin binnen kurzem zu einem Verkaufsschlager avancierte.

Ein besonderes Augenmerk legen die Inhaberinnen auch auf regionale Charaktere – neben dem berühmten Lokalmatador Erich Hamann finden sich die Angebote des Choco-Ateliers Kruck aus Berlin. Angela von Tallian, die aus jeder Tafel handgeschöpfter belgischer Schokolade mittels Gewürzen, Nüssen und



Daran kann man kaum vorbeigehen: Das süße Leben an der Ecke Salzburger Straße und Wartburgstraße in Schöneberg



Nach sieben Jahren sind Ingrid Lang (li.) und Karin Krömer-Rüde mit Enthusiasmus und einer Freude wie am ersten Tag bei der Sache. Damit haben sie ihr Geschäft zur Pilgerstätte für Berliner Schoko-Fans, Heimatsüchtige und Liebhaber feinsten Manufaktur-Erzeugnisse gemacht.

exotischen Früchten kleine Kunstwerke fabriziert, konnte ihre Preziositäten unter „ART en chocolat“ ebenso auf einer Veranstaltung des Ladens präsentieren wie Daisy Gräfin von Arnim ihre preisgekrönten Apfel-Spezialitäten aus den eigenen Gärten in der Uckermark.

Intensives Online- und PR-Marketing sorgt für Bewegung und große Aufmerksamkeit

Über ihre Kinder hatten sich Ingrid Lang und Karin Krömer-Rüde kennengelernt, organisierten eine Zeitlang zusammen einen Kinderladen. Und sie schätzten beide die alteingesessene Süßwarenconfiserie in der Nachbarschaft. Als die Vorbesitzerin den Laden aufgab, kam im Jahr 2000 beim Kaffee trinken die Idee: „Sollten wir nicht das Geschäft weiterführen?“

Und die beiden wagten den Sprung ins kalte Wasser. Im Januar 2001 besuchten sie zum ersten Mal die Internationale Süßwarenmesse in Köln, führten erste Gespräche – zu einer Zeit, als von einem Boom der edlen Schokoladenshops noch keine Rede sein konnte. Im Sommer war dann die Eröffnung des Ladens, der sich seitdem im glitzernden Charme der 50er Jahre („mein Faible“, so Ingrid Lang) zeigt.

Vom Start weg haben die Geschäftsfrauen großen Wert auf Kommunikation und PR gelegt. Sie wissen, jeder Medienbericht sorgt in der quirligen und unübersichtlichen Großstadt für Aufmerksamkeit und damit für Frequenz. Wie gut ihnen das gelungen ist, davon zeugen die vielen Zeitungsausschnitte an der Wand des winzigen Büros. Dazu kommt ein intensives Online-Marketing. Stolz sind die Frauen auch auf ihren Internet-Auftritt, mit dem sie bereits unmittelbar nach der Ladeneröffnung online waren.

„Wir sind seit langem bei Google auf Position eins, wenn man das Suchwort ‚Das süße Leben‘ eingibt“, freut sich In-

grid Lang. „Dafür ist viel Aufwand und regelmäßige Arbeit und Pflege an der Homepage vonnöten“. Ein Online-Shop ist seit Beginn selbstverständlich und bringt viele Kontakte weit über den Stadtteil und die Stadt hinaus.

Nach und nach hat sich das Schokoladen-Duett eine eigene Community aufgebaut. Der Newsletter informiert zudem über die regelmäßigen Termine, seien es Schokoladenverkostungen und Seminare mit Hintergrundgeschichten zur Kultur des Kakaos und den Geheimnissen exzellenter Schokoladen oder seien es Produkt-Neuvorstellungen im Beisein der Hersteller und Künstler. „Wir bieten im Abstand von sechs bis acht Wochen eine Veranstaltung“, erzählt Karin Krömer-Rüde. „Das ist wichtig; denn dadurch fördern wir den Kontakt zu unseren Stammkunden und gewinnen so auch immer wieder neue Freunde der Schokolade hinzu.“

Eigene Edition unter dem Label „Das süße Leben“ mit Edel-Schokoladen, Pralinenpackungen und extra-feinen Kaffeeröstungen

Mit der Zeit haben die beiden Frauen ihre eigene Edition unter dem Label „Das süße Leben“ entwickelt, mit einer Frontfrau im Stil der 50er Jahre, die sich auf den Labels der Schokoladentafeln wiederfindet. Die Linie bietet Standards in Vollmilch-, weißer und dunkler Schokolade auf Basis von ausgewählten Edelkakaos sowie ausgewählte Angebote wie z. B. in der Weihnachtssaison eine wunderbare Feine Honigkuchen Milchschokolade mit Honig und Gewürzen und einem Kakaoanteil von 34%.

Fleißige Hände konfektionieren überdies eigene Pralinenmischungen, die in elegant-braunen Schachteln mit geschwungener Goldschrift angeboten werden – nach Aussage von Ingrid Lang mit Abstand der am meisten nachgefragte Artikel im Laden. „Design ist uns immer wichtig“, sagen die Inhaberinnen

übereinstimmend, die täglich im Laden stehen und von netten Aushilfskräften unterstützt werden.

Ein spezieller Geschenk-Service sowie das Schokoladen-Abonnement runden das Angebot des süßen Ladens ab. Vor allem die Präsente und Präsentkörbe, die das Team nach individuellen Wünschen zusammenstellt, werden gerne von Privat- und verstärkt auch von Firmenkunden nachgefragt. Das Pralinen- und Schokoladen-Abo, das drei bzw. sechs Monate lang süße Pakete mit edlen Schokoladentafeln bzw. saisonalen Köstlichkeiten verheißt, erfreut sich ebenfalls wachsender Beliebtheit.

Dazu gibt es weitere Highlights in Form von schönen Dekorationen und ausgesuchten Accessoires im Geschenkbereich. Ingrid Lang verweist etwa auf das schokoladige Bodypaint, eine sinnliche Schokolade in ihrer verlockendsten Form, oder auf die Submarinos, die Geist und Körper zugleich umschmeicheln.

In sieben Jahren haben Ingrid Lang und Karin Krömer-Rüde nichts von ihrem Enthusiasmus und ihrer Liebe zur Schokolade eingebüßt. So wird jeder Kunde – ob Neukunde oder schon ein Freund des Hauses – freundlich angesprochen und immer intensiv beraten. Gerade in unsicheren Zeiten erhalten die Besucher Wärme in doppelter Hinsicht: Heimeligkeit für die Seele und Endorphine für den Körper.

PS: Der Wettbewerb um den besten Zimstern erbrachte keinen e Sieger. Also blieben alle drei im Sortiment – sehr zur Freude der jeweiligen Fans. Und alle drei Sterne verkaufen sich in den Berliner Wintermonaten fabelhaft. ○

www.das-suesse-leben.de



Mit Sorgfalt und Liebe ausgesucht – Blick auf einen Teil des umfassenden Angebots an schönen Adventskalendern