



Kaffee und Kuchen? **Schoki und Wein!**

Der Gundelsheimer Konditormeister Eberhard Schell feiert mit Mut bundesweit Erfolge



Eberhard Schell und seine Frau Annette führen den Gundelsheimer Betrieb in dritter Generation. Fotos: Schell

Von unserem Redakteur
Jürgen Paul

Ohne mutige und innovative Ideen ist ein Unternehmen heute nicht mehr konkurrenzfähig. Im Fall von Eberhard Schell waren es Schokolade, Essig und Wein, die dafür gesorgt haben, dass die Produkte des Gundelsheimer Konditormeisters in aller Munde sind. Doch dass er einmal als Buchautor, Seminar-Veranstalter und Chocolatier bundesweit gefragt sein wird, hätte sich Eberhard Schell 1990 ganz gewiss nicht träumen lassen.

Damals übernahm er als 27-jähriger Konditor- und Bäckermeister den Betrieb, den sein Großvater 1963 in Gundelsheim gegründet hatte. Dass er die Konditorei, Bäckerei und das Café weiterführen würde, war Schell zufolge schon früh klar. „Man hat das von Kind auf miterlebt, die ganze Familie war im Betrieb tätig“, erinnert sich Schell. Aber es habe nie Druck seitens der Eltern gegeben, betont er. „Es hat Spaß gemacht.“

Nachteil Altstadt Doch als es 1990 ernst wurde, überlegten sich Eberhard Schell und seine Frau Annette sehr genau, ob der in die Jahre gekommene Standort in der Schlossstraße noch zukunftsfähig ist. „Die Altstadt in Gundelsheim ist immer mehr ausgeblutet, dazu kam die schlechte Erreichbarkeit ohne Parkplätze“, erläutert Schell seine Bedenken und verweist auf die großen Bäckereifilialen direkt an den Landstraßen. „Heute“, sagt er, „würden wir wohl einen anderen Standort wählen.“

Damals entschied sich das Ehepaar aber für das Stammhaus in der Gundelsheimer Altstadt, in das es kräftig investierte. „Wir wussten: Wenn wir hier bleiben, muss die Produktpalette stimmen“, berichtet Schell. Soll heißen: Mit 08/15-Ware würde es schwer bis unmöglich werden, die verwöhnten Verbraucher in die Schlossstraße zu locken. Glücklicherweise kam 1994 Erich Steinle, damaliger

Geschäftsführer der Weingärtnergenossenschaft Neckarsulm-Gundelsheim, auf Eberhard Schell mit dem Wunsch zu, eine Süßspeise für ein Essignüti zu kreieren. Kurze Zeit später war das Essigschleckerle geboren, die erste Essigpraline der Welt, die es ins Guinness-Buch der Rekorde schaffte. „Das war die Initialzündung“, sagt Schell. Feinkostläden von nah und fern interessierten sich für die ungewöhnliche Neuheit aus Gundelsheim, die Medien berichteten ausführlich über Schell.

Mit der Essigpraline war die Brücke von der Schokolade zum Wein geschlagen – und Schell ging diesen Weg beherzt weiter. Er suchte Kooperationen mit Weingütern, ersann gemeinsam mit dem Staatsweingut Weinsberg die erste Weintrüffel, fand Zuspruch auf Messen. „Ich habe gemerkt: Da geht was.“

Also widmete sich der Gundelsheimer einem Thema, das zwar in Italien und Frankreich nicht neu war, aber in Deutschland höchstens ein Nischenda-

sein fristete: Schokolade und Wein. „Welcher Wein passt zu welcher Schokolade?“, lautet die Frage. Auch wenn die eher konservativen Württemberger anfangs mit dieser Kombination fremdelten, trieb Schell das Thema gemeinsam mit Weingütern und Sommerliern unverdrossen voran. In seiner Schokoladenmanufaktur in der Gottlieb-Daimler-Straße verarbeitet der Konditormeister nur Top-Schokoladen. Schell ist häufig in den Anbaugebieten wie Ecuador oder Borneo vor Ort, knüpft Kooperationen, um die Qualität der Schokolade und die faire Bezahlung der Kakaobauern zu gewährleisten.

Das Thema Schokolade und Wein schlug bei den Verbrauchern so gut ein, dass Schell seine Produkt- und Dienstleistungspalette immer weiter ausbaute – schließlich ist die Vielfalt an Schokoladen und Rebsorten riesig. In Seminaren erläutert er dem genussfreudigen Publikum die Kombinationsmöglichkeiten, er veranstaltet Pralinenkurse, schreibt Kochbücher über sein Lieblings Thema, das ihm zufolge das Unternehmen Schell gerettet hat. Und die Ideen gehen dem leidenschaftlichen Konditor nicht aus. Derzeit tüftelt er an einem herzhaften Grillkonfekt auf Schokoladenbasis, mit dem er im Sommer Grillfreunde gewinnen möchte.

Traumberuf Der Spaß an „einem der schönsten Jobs, die man sich vorstellen kann“, ist Eberhard Schell jede Sekunde anzumerken. Gleichwohl hat der Familienvater die Zukunft im Blick. „In fünf Jahren bin ich 61, da will schon wissen, wie es weitergeht.“ Ob seine beiden Töchter Michaela (23), eine angehende Konditormeisterin, und Agnes (27), die im Büro arbeitet, den Betrieb übernehmen, steht noch nicht fest. „Die Chance ist da“, sagt Schell. Aufhören würde er auch dann nicht, aber sich mehr Freiräume gönnen. Bis es soweit ist, hat sich Eberhard Schell vorgenommen, den Betrieb „so fit zu machen, dass er an die nächste Generation weitergegeben werden kann.“ Bisher ist ihm das bestens gelungen.