

# Die Pralinienschmiede auf Eiderstedt

**NAHVERSORGUNG** Hans-Dieter Frömming zaubert Schokoladen-Spezialitäten



**TREFFPUNKT  
MARKTTREFF  
TATING**

Seit gut vier Jahren begeistert eine kleine Pralinerie-Werkstatt in Tating die „Leckermäulchen“ an der Nordseeküste. Deren Betreiber Hans-Dieter Frömming ist voll und ganz „Eiderstedter“: So wuchs er in Witzwort auf, machte im Restaurant Roter Haubarg zwischen Husum

und Friedrichstadt seine Ausbildung zum Koch und arbeitete weitere Jahre dort in der Küche. Hier lernte er Marie kennen, die ebenfalls eine Kochlehre absolvierte und gemeinsam gingen beide für einige Jahre als Köche nach Österreich. Im Land, das bekannt ist für seine feinen Süßspeisen, lernte Frömming viel über die Patisserie – und entdeckte seine Leidenschaft dafür. Die Idee zu der kleinen Pralinerie auf Ei-

derstedt entstand und so wurde in einem Haubarg in Tating eine professionelle Küche eingerichtet. Hier werden nun stets frisch Pralinen jeglicher Art – zum Beispiel Trüffel mit Sanddorn oder Bratapfel – und spezielle Schokoladen mit Fotoaufdrucken für Anlässe wie Taufen, Hochzeiten und Jubiläen gefertigt.

Auch für das MarktTreff-Projekt rührt Frömming den Schokoladenlöffel. Auf der

Grünen Woche in Berlin wurden die Besucher mit einer besonderen Spezialität von Hans-Dieter Frömming überrascht: essbare MarktTreff-Visitenkarten. Regelmäßig produziert der Nordfrieze auch Leckereien für den MarktTreff Witzwort, darunter kleine Lämmchen und verschiedene Visitenkarten. Wer selbst die Kunst der Pralinenherstellung lernen möchte, für den bietet Frömming spezielle Pralinenkurse an.