Persönliche Kopie vom 04.11.2025 / Sandra Hedinger

Frau Doktor und die Schokolade

Karin Wiebalck ist Doktor der Philosophie, hatte eine eigene Sprachschule und heute eine Zauberküche für Kreationen aus Schokolade. Ihr Wissen gibt sie in Kursen weiter – an Teilnehmer aus der ganzen Welt.



Für Karin Wiebalck aus Gächlingen ist die Pralinenherstellung Zauberei.

Text Sandy Hedinger
Bilder Melanie Duchene

GÄCHLINGEN. Karin Wiebalck hat einen Doktortitel in Philosophie: «Spezifisch habe ich meinen Doktortitel im Fachbereich Fachdidaktik der englischen Sprache.» Sie weiss also, wie man unterrichtet. Auch in Linguistik und Pädagogik hat sie abgeschlossen und mit dem Doktortitel in Deutschland ihre eigene Sprachschule eröffnet, 25 Jahre lang aufgebaut und selbst geleitet.

Ihre Sprachschule hatte sie in Holzkirchen, südlich von München: «Ich habe ganz klein angefangen, anfangs habe ich noch selbst unterrichtet, dann aber wurden wir grösser und in der Zeit habe ich auch noch vier Kinder bekommen.» Schliesslich sei die Schule auf einen Personalstand von 80 Leuten angewachsen.

Von der Sprache zur Schokolade

«In der Schule hatten wir eine schöne Betriebsküche, und da ich mit vier Kindern gerne viel gebacken und mit Schokolade gearbeitet habe, entdeckte ich die Pralinen für mich.» Im Jahr 2005 habe sie bei einem Pralinenkurs am Ort mitgemacht: «Und ich war so begeistert, ich liebe Pralinen und habe plötzlich gemerkt, die kann man selbst machen und die schmecken ja viel besser.» Ausserdem könne man da richtig kreativ werden. Angefangen mit der Herstellung ihrer ersten eigenen Pralinen habe sie mit den Kindern. «Dann wollte ich immer besser werden und habe teils Kurse bei Spitzenchocolatiers, die eigentlich nur für Konditoren waren, besucht.»

Da sie bereits ihre eigene Schule aufgebaut hatte, wusste sie, wie Marketing funktioniert und wie man eine Homepage aufbaut. «Dann habe ich am Wochenende angefangen, Pralinenkurse zu geben.» Das sei um das Jahr 2009 geschehen und auch das sei immer mehr und mehr geworden. «Unter der Woche sass ich im Kostüm in meinem Büro und am Wochenende sass ich schokoladenverschmiert in meiner Pralinenküche.»

Beides habe ihr gefallen: «Aber ich habe gemerkt, das geht auf Dauer nicht und ich muss mich für eins der beiden entscheiden.» Sie habe sich überlegt, was sie eher im Alter tun könnte: Pralinenkurse geben oder die Sprachschule leiten. «Da war die Antwort eindeutig, Pralinenkurse.» Die Schule hat sie 2015 abgegeben an ihre Kollegin und ist in die Schweiz umgesiedelt.

Ab in die Schweiz: ins kulturelle Schaffhausen

«Die Kinder waren alle aus dem Haus, dann dachte ich, dass ich in die Schweiz zu meinem Bruder oder in die Nähe gehen könnte, und habe dann hier angefangen, Pralinenkurse zu geben.» Ihr Bruder lebt im Zürcher Oberland, sie hat sich für Gächlingen entschieden: «Schaffhausen gefällt mir so gut als Ort und kulturelle Stadt, das wollte ich in der Nähe haben und gleichzeitig auch ländlich leben.» Das Haus in Gächlingen habe sie angeschaut und gedacht: «Wow, das ist ja perfekt. Ich lasse den Keller ausbauen und dann können die Kursteilnehmer direkt hier reinkommen und müssen gar nicht in meine Privaträume. Das ist ideal.» Seit 2018 gibt Karin Wiebalck Pralinenkurse in Gächlingen – und an Feriendestinationen: «Ich machte Kurse in Bali, in Indonesien, da machten wir auch die Schokolade selbst und ich hielt Kurse in Spanien, in Frankreich, in Italien, in Holland und in Deutschland. Das sind meine Pralinenreisen.» Heute mache sie noch zwei oder drei davon, in Holland und Deutschland und vielleicht noch mal Bali: «Ich bin ja auch schon wieder zehn Jahre älter als damals.»

Eine edle Zutat, mit der man zaubern kann

Schokolade hält sie für eine sehr edle Zutat: «Wenn man sich ein bisschen auskennt, kann die sehr edel sein und die Verarbeitung ist so faszinierend, das ist wie Zauberei.» In der Schokolade entstehen Kristalle und falsche Kristalle: «Und man muss die richtigen Kristalle züchten, sodass sie auch fest sind. Es ist ein faszinierendes Medium.»

Die Schokoladenverarbeitung sei ihre absolute Leidenschaft: «Man kann Sachen entwickeln, die hat noch nie jemand zuvor gekostet.» Dazu verwendet sie Aromen aus aller Welt, viele Gewürze und alle möglichen Spirituosen: «Man kann alles nehmen und kombinieren oder auch mehrere Schichten machen, das wird dann auch wieder interessant.» Das Dekorieren biete ausserdem Möglichkeiten von künstlerischer Aktivität.

Keine Grenzen, da keine Produktion

«Ich bin ein sehr kreativer Mensch, dass ich mich da total austobe – und das Unterrichten ist eben auch meine Leidenschaft und jetzt habe ich eigentlich beides kombiniert. Ich liebe es, Kurse zu geben, es gibt eigentlich nichts Schöneres.» Grenzen gebe es eigentlich keine, weder im geschmacklichen noch im kreativen Bereich. Nur das Gesetz sieht Grenzen vor: «Würde ich kommerziell herstellen, dürfte ich zum Beispiel keine Stärke in der Schokolade haben, also keine Keksbrösel oder anderes Knusperzeug.» Um nach der deutschen Schokoladenverordnung etwas Praline nennen zu dürfen, müsse man ebenfalls bestimmte Kriterien erfüllen. «Diese Grenzen muss ich nicht einhalten, weil ich nicht produziere, das was ich mache, ist nur Hobby.»

Die Kakaosaftpraline – unbezahlbar

Von all den Pralinen, die Karin Wiebalck schon hergestellt hat, sei eine ihrer faszinierendsten eine Kakaosaftpraline gewesen. Die Kakaobohne habe, wenn sie in der Schote ist, eine Fruchthülle aussen. «Die kriegen wir nie zu Gesicht, die bleibt im Ursprungsland.» Aber es gebe Hersteller, die diese Fruchthüllen dort auspressen und den Saft in die Schweiz liefern: «Und dieser Saft ist so köstlich, es gibt nichts Köstlicheres.»

Damit der Saft viel Geschmack behalte, hätte sie ein Gelee daraus gemacht: «In dieses Gelee habe ich einen kleinen Likörkörper integriert, wie bei den Kirschstängeli. Aber das ist eine Praline, die würde man gar nicht verkaufen können, die wäre zu teuer.»

15 Kursthemen bietet Karin Wiebalck mittlerweile an. Fruchtpralinen, Blütenpralinen, Kaffeepralinen, vegane Pralinen, Wildfrüchtepralinen, Gewürzpralinen, Likörpralinen, exotische Pralinen: «Aber mein Favorit sind nach wie vor die Likörpralinen.» Auch da mache sie Variationen, die noch nie jemand gemacht habe: «Ich kombiniere mit Einlagen oder mache sie zweilagig, oben eine Likörpraline, unten eine Knusperpraline.» Wenn man anspruchsvolle Pralinen mache, mit einer schönen Deko, brauche man eine gewisse Feinmotorik, ansonsten sei es nicht so schwer, das zu erlernen: «Ich würde sagen, das kann jeder.» Wenn es aber an komplizierte Rezepte gehe, wo man genau auf die Temperaturen und auf die Konsistenz achten müsse, sei auch die Wetterlage zu beachten: «Die Wetterlage hat Einfluss auf das Rezept, denn der Luftdruck bestimmt, auf welchen Temperaturen gekocht werden muss.» Wenn es in diese Feinheiten geht, stossen doch viele Leute an ihre Grenzen. Karin Weibalck ist auch die Herausgeberin des 52 Seiten umfassenden Magazins «Pralinenhobby», das viermal jährlich in einer Auflage von 1000 Stück an den grossen Kiosken in der Schweiz, in Deutschland und in Österreich verkauft wird. Woher sie die Inspiration dafür nimmt, denn sie produziert alles in den Magazinen selbst: «Ich probiere sehr viel aus, gehe mit offenen Augen durchs Leben und reise viel. Dadurch kenne ich sehr viele Gewürze, Zutaten und Geschmäcker. Ich nehme auch aus dem Ausland immer Kostproben mit und kombiniere das dann.» Ausserdem habe sie den Druck, dass alle vier Monate neue Rezepte herauskommen: «Dadurch suche ich auch immer nach Ideen und Inspirationen und alles, was mir einfällt, schreibe ich sofort auf.»

Ende des Jahres wird die letzte Ausgabe erscheinen, doch es soll etwas Neues geben: «Ich werde mit Hilfe meiner Tochter die grösste deutschsprachige Plattform für Pralinenwissen schaffen.» Da, so verrät sie bereits, sollen all ihre Rezepte und Videos rein und natürlich auch die Kurse beworben werden. «Ich will nächstes Jahr starten und damit noch etwas Neues machen», sagt die 69-jährige Powerfrau. Das Angebot ihrer Onlinekurse will sie ausbauen, und vor allem in den amerikanischen Markt eindringen: «Da ist ganz grosser Bedarf – und ich kann das alles auf Englisch machen.» Die Anfragen aus den USA seien, gerade zu Likörpralinen, bereits da.

Der besondere Kunde aus Amerika

Einen ganz besonderen Kunden hatte Karin Wiebalck aus den USA: «Er war Unternehmer und richtig erfolgreich, er hatte viel Geld, aber war nicht glücklich, weil er nicht das verkaufe, was die Menschen glücklich mache.» Er sei dreimal zu ihr in die Schweiz gereist und habe bei ihr gelernt, Whisky-Pralinen herzustellen: «Und jetzt hat er ein Unternehmen in den USA, das Whiskypralinen herstellt.» Eine weitere Freundschaft, dank der Pralinenkurse, pflegt sie mit einem Schweizer Paar, das nach Sambia ausgewandert ist und dort eine Destillerie eröffnet hat: « Sie kamen zu mir, um zu lernen, wie man Ginpralinen macht.» Inzwischen sei sie schon dreimal in Sambia gewesen und habe sie dort besucht: «Und dort auch wieder Kurse gegeben.» Jetzt vor Weihnachten steigt einem beim Betreten ihrer Zauberwerkstatt der Duft von Lebkuchengewürz, das Karin Wiebalck selber aus den rohen Gewürzen herstellt, in die Nase. Die Kurse sind auf ihrer Webseite ausgeschrieben und finden in Gächlingen statt. Hier lernt man nicht nur die Herstellung von aussergewöhnlichen Pralinen, sondern auch eine ganz aussergewöhnliche Frau mit einem Herz aus Schokolade kennen.

Fast zu schön zum Aufessen, die Pralinen mit Airbrushdekor.

Gewürze, Liköre und Schokolade in reiner Form sind Zutaten für die Pralinen.

«Ich habe ganz klein angefangen, anfangs habe ich noch selbst unterrichtet, dann aber wurden wir grösser und in der Zeit habe ich auch noch vier Kinder bekommen.»

Karin Wiebalck
Pralinenexpertin

Die Temperatur und die Konsistenz müssen genau stimmen.

Die Förmchen werden ausgegossen und ausgekühlt, bis sie befüllt werden.

«Die Wetterlage hat Einfluss auf das Rezept, denn der Luftdruck bestimmt, auf welchen Temperaturen gekocht werden muss.»

Karin Wiebalck
Pralinenexpertin

Mit der passenden Tülle kommt die Ganache in die Schokoförmchen.