

Esther Kempa - die Schokoschwester M⁺



07.01.2022, 16:33 | Lesedauer: 6 Minuten **Julia Lehmann**



Esther Kempa fertigt in ihrem kleinen Schöneberger Laden Pralinen und Schokoladen in Handarbeit.

Foto: Maurizio Gambarini / FUNKE Foto Services

Esther Kempa betreibt seit 19 Jahren die Schokoladenmanufaktur "Chocolaterie Estrellas" in Schöneberg. Ein Besuch.

Berlin. Es ist nicht immer ein Zuckerschlecken, auch wenn Esther Kempa mit einem der süßesten Seelentröster überhaupt arbeiten darf: Schokolade. Seit 19 Jahren betreibt die 53-Jährige zusammen mit ihrer Kollegin Nicole Sachse-Guigand, die sie liebevoll ihre "Schokoschwester" nennt, die kleine Manufaktur "Chocolaterie Estrellas" in der Akazienstraße in Schöneberg. Ein Kiez, in dem hippe Läden und bunte Straßenzüge zum Flanieren einladen. Viele Kreative wie Kempa haben sich dort niedergelassen. Hinter Kempas handgefertigten Kreationen steckt viel Gefühl und eine Botschaft, die sie den Menschen auch dann mitgibt, wenn sich die Schokoladenwelt mal von süß zu bitter wandelt.

Kurz vor Weihnachten erwischte es die Kreateurin: Corona. Gerade zum Weihnachtsgeschäft – die wirtschaftlich wichtigste Zeit im Jahr – fiel sie einige Tage aus. Doch ihre Schokoschwester hielt die Stellung, fertigte weiter Kreationen auf Wunsch und sorgte für Nachschub bei Pralinen und anderen Leckereien, die die Frauen von verschiedenen Herstellern dazukaufen.

Kompromisse im Leben, aber nicht bei der Schokolade



Schokoladige Grüße aus Berlin. Esther Kempa verpackt ihre Kreationen gern in umweltfreundliche Tütchen aus Zellulose. Foto: Maurizio Gambarini / FUNKE Foto Services

Und zum Jahresende dann die nächste Nachricht, die verunsichert: Das Haus in dem sich die Chocolaterie befindet, wechselt den Eigentümer. Ein Jahr lang soll die Miete noch stabil bleiben. Was danach kommt, ob die Miete für sie weiterhin tragbar bleibt, weiß Kempa nicht. "So ein Verkauf bringt für Gewerbetreibende selten etwas Gutes", sagt die zweifache Mutter, einst gefragte Tänzerin. Sie habe erkannt, wie politisch aufgeladen nahezu jeder Schritt geworden sei, den man in dieser Welt tue. Das fange beim Wohnen und Arbeiten an. Und wenn die zierliche Frau mit den kurzen dunklen Haaren über die Zukunft spricht, schwingen neben Sorgen auch energische Forderungen mit: "Es sollte mehr Geld in die Arbeit gesteckt werden, statt in die Arbeitslosigkeit."

Verzagen wird Kempa nicht. Dafür steht die Schokokünstlerin zu sehr auf der süßen Seite des Lebens. Sie hofft, dass sich ein Kompromiss finden lässt. In ihrer Arbeit jedoch seien Kompromisse keine Option. Kempa sieht es als ihre Aufgabe an, hochwertige Schokoladenprodukte zu kreieren, die für jeden erschwinglich sind. Elitäre Süßspeisen für die Besserverdiener, das möchte sie nicht.

"Die Menschen haben den Wunsch nach Einmaligkeit"

Schon der Kauf der Süßigkeit soll zur Reise werden, die dann in einem außergewöhnlichen Geschmackserlebnis mündet. "Die Menschen kommen zu mir, weil sie den Wunsch nach Einmaligkeit haben und nicht abstumpfen wollen", sagt Kempa. Gerade in kleinen Produktionsstätten wie ihrer kämen die Menschen noch mit dem Entstehungsprozess in Berührung. "Ich möchte auch nachdenklich machen: Woher kommen die Produkte, die wir zu uns nehmen? Wie entstehen sie?", so Kempa. Um nachhaltig zu arbeiten, wird nur produziert, was nachgefragt wird.

Gerade einmal 40 Quadratmeter misst der kleine Laden in der Akazienstraße 21. Der Geruch von Schokolade, Marzipan und Nougat hängt in der Luft und begrüßt den Kunden schon beim Eintreten. Marzipan und Nougat kommen vom Lübecker Hersteller Lubeca. Kuvertüre stammt von Zotter oder Joyflor. "Die Grundwerkstoffe sind total wichtig", sagt Kempa. Die weiße Kochjacke und die knappe, rote Schürze trägt sie wie eine zweite Haut, die Ärmel sind locker nach oben gekrempelt.

Veredelt werden die Schokoladen mit Nüssen oder ätherischen Ölen



Im Hinterzimmer ihres Geschäfts schmelzt Kempa die Schokolade ein und veredelt sie mit Nüssen, Krokant, Gewürzen oder ätherischen Ölen zu ganz neuen Kreationen. Und das, obwohl sie selbst gar keine Schokolade essen kann. Eine Histamintoleranz macht ihr den Verzehr unmöglich. "Ich lebe da viel von Erinnerungen." Wenn sie ihre Produkte probiert, spuckt sie den Bissen wieder aus, kurz nachdem sich die Aromen entfaltet haben.

Hingucker im Geschäft ist der chinesische Medizinschrank. In jedem der 42 Fächer befindet sich eine andere süße Kreation aus Schokolade. Auf kleinen Zetteln am Griff erfahren die Kunden, was sich hinter jedem Schokoschubfach verbirgt. Gern würde Kempa das Nachbargeschäft übernehmen, um ihren Laden zu vergrößern und das Angebot zu erweitern, sagt die Ladeninhaberin. Nach dem Eigentümerwechsel möchte sie jedoch nicht mehr mitmachten, entdeckte sie zunächst als Aushilfe in einer Schokoladenmanufaktur an der Schloßstraße ihre neue Passion. "Den vergänglichen Künsten bin ich dann doch treu geblieben", sagt Kempa.

Bundestagsabgeordneter Kevin Kühnert liebt Zimt

Mit ihrem Job schafft sie ihren Kunden die Möglichkeit, sich selbst oder anderen eine Freude zu machen, einen kleines Licht zu schenken – ganz aus Schokolade. Schokolade trage Emotionen, sagt sie. "Ich möchte bei den Menschen Begeisterung wecken, auch für das eigene Leben." Diese Botschaft möchte die Confiseurin mit ihren Pralinen und Tafeln transportieren. Das erfährt man auch in Gesprächen mit Kempa, die sie gern mit ihren Besuchern führt.

Besonders beeindruckt habe sie der Besuch von Kevin Kühnert. Der 32-jährige Bundestagsabgeordnete kam kurz vor Weihnachten im vergangenen Jahr. "Das Schönste war, dass er gestaunt hat und mit leuchtenden Augen hier reinkam", erinnert sich Kempa. "Und als er die Schublade mit der Märchenschokolade geöffnet hat, sagte er, wie sehr er alles mit Zimt liebe." Sein Besuch habe ihr auch Hoffnung gemacht, dass sich in der Mietenpolitik etwas ändert – und ihr Traum von einem größeren Geschäft nicht wegen der Mietpreise dahinschmilzt.