

**Erste Zusammenarbeit von der Patisserie 2fach in Kiel und dem Restaurant Stolz in Plön.  
Markteinführung von purStolz Die Praline am 8. April 2010.**

8.04.2011 Plön / Kiel. Die Firma 2fach Floristik & Patisserie liegt idyllisch in einem Hinterhof in der Saarbrückenstraße in Kiel. Seit 2008 wird sie von der Konditormeisterin Corinna Fleißer und dem Floristikmeister Sven Wagenknecht mit viel Elan und Kompetenz geleitet.

Die Lage ist für ein Einzelhandelsgeschäft ungewöhnlich, hier bietet sich aber die Möglichkeit eine einsehbare Patisserie-Produktion in den Verkaufsraum zu integrieren (4m<sup>2</sup>). Diese Transparenz ist wichtiger Teil des Konzeptes von 2fach.

In der Manufaktur von Corinna Fleißer werden nur eigene Kreationen hergestellt. Bei der Wahl der Rohstoffe ist absolute Premium Qualität die Grundlage für den einzigartigen Geschmack der Produkte. So kommt sie bei der Herstellung von Pralinen ganz ohne Zugabe von Zucker und Konservierungsstoffen aus. Alles wird in kurzen Zeitintervallen frisch hergestellt.

2010 gewann Corinna Fleißer beim internationalen Pralinenwettbewerb im Rahmen der ÖKonda die Goldmedaille. Die Fachpresse zählt sie zu den herausragenden Pâtisseries in Deutschland.

2fach Floristik & Patisserie ist Gründungsmitglied von „Kiels guten Adressen“.

Das Hotel & Restaurant Stolz in Plön liegt zentral zwischen Marktplatz und dem Großen Plöner See und wird von Christiane und Robert Stolz seit 2003 auf hohem Niveau geführt. In allen Restaurantführern wird das Haus zur bundesweiten Spitzengruppe gezählt. 2011 erhielt das Restaurant Stolz einen Michelin Stern.

Küchenchef Robert Stolz serviert seinen Gästen eigene Kreationen, deren Zutaten bis zu 90% aus Schleswig-Holstein kommen. Das Restaurant Stolz ist Gründungsmitglied bei „Feinheimisch-Genuß aus Schleswig-Holstein“. Jede Komponente der Gerichte wird in der Küche des Restaurant Stolz hergestellt.

Ende 2010 gab es dann erste Kontakte zwischen Robert Stolz und Corinna Fleißer von 2fach Patisserie, woraus schnell eine gute Zusammenarbeit wurde.

Die Idee und das Rezept zur purStolz Praline kommt von Robert Stolz. Realisierung und Umsetzung erfolgt in der Manufaktur von Corinna Fleißer.

Zutaten-Komponenten

- » Sonnenblumenkern Marzipan mit Rapshonig
- » dunkle Schokoladen Canache (70% Valrhona Couvertüre)
- » Sanddorngelee

Es wird noch eine weiße Schokoladen-Version mit blauen Beeren und Apfelessig geben.  
Fast alle Zutaten sind aus ökologischem Anbau und von besonderer Güte.

Ab Freitag, 8. April 2011 gibt es die purStolz Praline zum Preis von 1,80 Euro / Stück zu kaufen.

Verkaufsstellen:

- » Hotel & Restaurant Stolz, 24306 Plön, Markt 24
- » 2fach Floristik & Patisserie, Saarbrückenstraße 14, 24114 Kiel
- » Füllhalterecke / Schokoladenseite, Kurze Straße 1, 24103 Kiel
- » Chocolate Society, Milchstraße 3, 20148 Hamburg

Zu Ihrer Information liegt der Flyer, die Praline und eine CD mit frei gegebenen Pressefotos der purStolz Praline bei.

Ergänzend finden Sie den Flyer von 2fach, den Prospekt des Hotel & Restaurant Stolz, den Flyer des Vereins „Feinheimisch – Genuss aus Schleswig-Holstein“ und den Flyer von „Kiels guten Adressen“.



Markt 24, 24306 Plön  
Tel.: 49 45 22 - 50 32-0  
[www.hotel-restaurant-stolz.de](http://www.hotel-restaurant-stolz.de)



Saarbrückenstr. 14, Hinterhof 24114 Kiel  
Tel.: 49 431 - 530 23 32  
[www.2fach.eu](http://www.2fach.eu)

---