

# Tausend und eine Dattel

Amin Bouricha will Traditionsmarken Konkurrenz machen – und vertreibt in München Pralinen aus Tunesien



Pinienkerne, Datteln, Sesam: Die wichtigsten Zutaten der tunesischen Pralinen

HANS-RUDOLF SCHULZ

**D**a liegt das Objekt der Begierde: Eine trüffelgroße Kugel, nicht perfekt rund, aber schön. Weiße Schokolade umhüllt feine Walnussstückchen, erst wenn die helle Schokolade im Mund schmilzt. Werden sie freigesetzt. Damit kommt man zum Kern des Vergnügens. Eine nicht allzu weiche Masse aus fein gemahlenden Mandeln und Walnüssen. Leichtes Rosenaroma macht sich im Gaumen bemerkbar. „Ein perfektes Walnuss-Mandel-Bällchen“, sagt Amin Bouricha.

VON MARTINA KAUSCH

Er präsentiert sein Produkt liebevoll und rät zum langsamen Genuss: „Das Äußere und der Duft müssen genauso verführerisch sein wie die Füllung der Praline. Allerdings raffiniert, natürlich elegant und nicht sehr süß.“ Der 33-jährige Wahlmünchner aus Tunesien räumt mit einem Vorurteil auf: „Ursprünglich ist die Confiterie aus Nordafrika nicht so süß, wie man in Europa meint.“

Bouricha hat es sich zum Ziel gesetzt, Raffinesse und Eleganz der tunesischen Patisserie in Europa bekannt zu machen. Von München aus vertreibt er unter dem Label „Layla, Douceurs d'Orient“ orien-

talische Süßigkeiten. Der Versuch einer Geschmackserweiterung. Denn in der bayerischen Landeshauptstadt haben heimische Traditionsmarken einen starken Stand.

Die Pralinen von Elly Seidl finden seit den 20er-Jahren des vergangenen Jahrhunderts immer wieder eine überzeugte Anhängerschaft. Auch im Feinkosthaus Dallmayr bilden sich täglich Warteschlangen vor dem Stand der haus-eigenen „Pralinen-Manufaktur“. Und die belgischen Chocolatiers sind in der Stadt gut vertreten.

Aber der Markt ist nicht gesättigt. Auch für nordafrikanische süße Versuche ist Bedarf vorhanden. 32,3 Kilogramm Süßwaren konsumierte statistisch jeder Deutsche 2013. Auf Schokolade und Schoko-Artikel entfallen rund zehn Kilogramm. Die Tendenz ist laut Bundesverband der deutschen Süßwarenindustrie weiter leicht steigend. Dazu gehören natürlich die mehr oder weniger pappig süße Massenproduktion der Industriegeschokolade, die den europäischen Geschmackssinn abgehärtet hat.

Mit seinen Kreationen will Bouricha nun weitgehend unbekannte Geschmacksrichtungen den Europäern nahebringen. Gewürze, Datteln, Pistazien, Haselnüsse, Walnüsse geschält, geröstet, gerieben gehören dazu, wie auch Rosenwasser. Und natürlich eine (Firmen-)Geschichte wie aus Tausend und einer Nacht.

Bevor Amin Bouricha von der Gründung des Unternehmens berichtet, erzählt er von den Familienfesten seiner Kindheit in der tunesischen Hafenstadt Sfax. Wie Wochen zuvor im Innenhof des Hauses schon die Zutaten vorbereitet wurden, die Datteln aus den fruchtbaren Sahara-Oasen, die Mandeln der benachbarten Kleinbauern, die Pistazien, die Gewürze. Und wie seine Großmutter Wiked über alles wachte. Sie hatte Verarbeitungsprozesse, die Zubereitungszeiten und die Zutatenliste im Kopf: „Die Rezepte der Confiterie wurden durch Generationen weitergegeben.“

Offenbar hatten Wikeds Rezepte das gewisse Etwas. An Festtagen baten sie die Nachbarn für sie Süßigkeiten zu machen. Eine Ehre. Bei Tochter und Enkelsohn entwickelte sich aber auch die Idee, die Produkte zu verkaufen. 1942 gründeten sie in Sfax ihr Geschäft. Es lief gut. Bis zum Europa-Export vergingen allerdings noch Jahre.

Die Unabhängigkeit Tunesiens 1956 eröffnete vielen Menschen neue Perspektiven – auch den Frauen. „Meine Mutter Layla stammt aus der ersten Generation, die studierte, sie ging nach England und arbeitete dann in Tunesien als Lehrerin“, sagt Bouricha. Die Mutter war ihm ein Vorbild. Er ging nach Heidelberg und lernte dort ein Jahr lang sein heute fast akzentfreies Deutsch. Dann studierte er an der TU München Informatik und Betriebswirtschaft. Bouricha stieg mit dem Universitätsdiplom bei einer weltweit tätigen Unternehmensberatung ein.

„Ich hatte Freunden und Kommilitonen immer wieder etwas aus Tunesien mitgebracht. Alle waren begeistert und haben nachbestellt.“ 2011 traf die Familie tatsächlich die Entscheidung, in München einen Feinkostvertrieb zu gründen mit dem Namen der Mutter Layla. Mit der Hoffnung, dass es für die Produkte in Deutschland einen Markt geben könnte, startete 2013 der Vertrieb der Marke „Layla“ mit zwölf Pralinenarten. Das Münchner „Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski“ war der erste Abnehmer der neuen Spezialitäten, in Handarbeit hergestellt von sechs Mitarbeitern.

Inzwischen hat Bouricha bundesweit einen Vertriebspartner nach dem anderen akquiriert. Aber der Geschäftsführer stellt sich oft selbst noch an den Verkostungsstand im Kaufhaus Oberpollinger in München und schwärmt den Kunden von der süßen Ess-Kultur Nordafrikas

vor: „Tunesien ist 140 Kilometer von Sizilien entfernt, ein Kaffee- und Tee-Land. Der Vormittagskaffee wird mit Dampf zubereitet wie italienischer Espresso, allerdings oft mit einem Tropfen Orangenblüten-Extrakt verfeinert.“ Oder er wird aus Pulver aufgekocht wie in östlichen Mittelmeerstaaten. Dazu passe eine Dattel mit Nussfüllung oder eine „Haselnuss-Pearl“. Kleine schokoladenüberzogene Kekspierlen bilden die Umhüllung der eigentlichen Praline.

Gelegenheiten zum Naschen gibt es in Bourichas Heimat genug: „Ähnlich der britischen Tea-Time gibt es die Tradition, sich am späteren Nachmittag zusammenzusetzen und mit Freunden ein Getränk und gute Confiterie zu genießen“ erklärt Bouricha. Wenn es kühler wird und eine jasminduftige Sommerbrise weht, läutet man auf angenehme Art und Weise den Abend ein.

Der Tee in Tunesien ist oft grün und mit Minze gemischt. Dazu passe karamellierter Sesam als Kruste um eine Schokoladen-

Haselnuss-Praline in Form einer fünfblättrigen Blüte. Für „europäische“ Abende empfiehlt Bouricha das Nebeneinander von Pralinen mit tanninhalten, kräftigen Rotweinen, Port oder Dessertwein.

Die Hauptrolle beim tunesischen Dessert spielt die Dattel. „Wir verwenden die Sorte ‚Deglet Nour‘, der Geschmack erinnert an Nougat und Karamell.“ Der Name bedeute „Finger des Lichts“, weil durch das bissfeste Fleisch im Sonnenlicht der Stein durchscheint. Diese Dattel erzielt am Weltmarkt mit die höchsten Preise und wächst im Süden des Landes.

Für die Familie Bouricha aber hat die Mandel, die auch das Logo der Firma ziert, die größere Bedeutung: „Im Elternhaus hing die Schaukel meiner Mutter Layla an einem Mandelbaum“, sagt Amin Bouricha.



„Layla“-Geschäftsführer Amin Bouricha

HANS-RUDOLF SCHULZ

ANZEIGE

DIE WELT WELT am SONNTAG

Große Osteraktion exklusiv für Abonnenten:

## Verschenken Sie Technik zu Ostern und sparen Sie mit MEINE WELT

Sparen Sie bis zu 50%

Machen Sie Ihren Liebsten oder sich selbst eine Osterfreude mit der neuesten Technik. Als treuer Leser erhalten Sie exklusive Rabatte auf ausgewählte Produkte und speziell für Sie zusammengestellte Osterideen.

Entdecken Sie Technik zum Vorteilspreis – auf [welt.de/meinewelt](http://welt.de/meinewelt)

Das Extra für treue Leser

Mit MEINE WELT erhalten Sie zusätzlich zu preisgekröntem Journalismus eine Vielzahl von Mehrwerten mit exklusiven Events, redaktionellen Einblicken und vielem mehr.

MEINE WELT

[www.welt.de/meinewelt](http://www.welt.de/meinewelt)



Lautsprecher

WLAN-Wetterstation

Farbenfrohe Lautsprecher

Akkus für unterwegs

Leuchtsignal statt Klingelton

Technik für