Rosie Renk

Unterwegs Reisen zu kreativen Frauen im Norden

Geleitwort: Margarete von Schwarzkopf



Eine Oase aus Schokolade

Tanja Kapelles Landsitz in der Schaumburger Toskana

orsichtiges Abwägen und zaghaftes Probieren ist ihre Sache nicht. Die studierte Betriebswirtin hat ziemlich genaue Vorstellungen von dem, was sie tut. »Mein Tag«, sagt Tanja Kapelle mit einem tiefen, fröhlichen Lachen, »ist ziemlich gut organisiert. Da muss alles passen, damit ich mir abends meinen Traum erfüllen kann.«

Und ihr Traum ist: Schokolade. Den teilt sie wahrscheinlich mit Millionen anderer Frauen. Aber Tanja Kapelle nascht nicht nur gern Schokolade, sie produziert ihre liebsten Sorten auch selbst. So gut, dass die Zeitschrift »Feinschmecker« ihr eine Auszeichnung verliehen hat. Das Schild ziert unübersehbar die Eingangstür zum Restaurant. So weiß der Genießer: Hier bin ich richtig.

Das Restaurant ist Teil des »Landsitzes Kapellenhöhe«, der aus dem Restaurant und einem kleinen Hotel besteht, das Tanja Kapelle 2006 gemeinsam mit ihrem Zwillingsbruder Achim Kapelle eröffnet hat. Das historische Gebäude, das schon seit Jahrzehnten für die Menschen im schönen Schaumburger Land ein Ausflugsziel war, ist heute weithin zu sehen. Denn das große Gebäude liegt auf einer Anhöhe und ist sonnengelb gestrichen. Nach Norden reicht der Blick bis zum Steinhuder Meer, nach Süden verwöhnt der Anblick der sogenannten »Schaumburger Toskana« das Auge des Betrachters.

Der Landsitz ist eine Oase für Freunde des Genusses und der feinen Lebensart, und die von Tanja Kapelle selbst geschöpfte Schokolade ist etwas ganz Besonderes. Wenn es über dem Steinhuder Meer dämmert und Tanja Kapelle zum Feierabend mit einem guten Glas Rotwein und einem Stück zart schmelzender Schokolade am Fenster sitzt, dann, so sagt sie, kann das Leben kaum besser sein.



Zum Landsitz Kapellenhöhe gehört das gleichnamige Restaurant.

Still zu sitzen, ist aber leider so gar nicht ihre Art. Wer sie kennt, weiß, sie muss immer etwas tun. Mit viel Disziplin und großer Lebensfreude. Charaktereigenschaften, die auch zu ihrem Beruf passen. Mehr als acht Stunden am Tag kümmert sie sich professionell um die Belange eines großen Seniorenheimes im nahen Stadthagen. Bei der Arbeit ist sie konzentriert. Beim Gang durch das lichtdurchflutete, charmant eingerichtete Haus zeigt sich, die Seniorinnen und Senioren liegen ihr am Herzen. Ein kurzes Gespräch hier, eine feste Umarmung dort – Tanja Kapelle liebt die Menschen, für die sie arbeitet.

Und eine besondere Freude ist es ihr, an manchen Tagen ihre Schokolade zum Nachmittagskaffee mitzubringen. Ȁltere Menschen«, so hat sie beobachtet, »genießen noch viel bewusster, sind neugierig und freuen sich über besondere Kreationen mit Pfeffer, Chillischoten oder ausgesuchtem Fleur de Sel. Das ist jedes Mal eine fröhliche Degustation. Und sie beschert allen einen schönen Nachmittag.« Solche Erlebnisse machen sie glücklich und geben ihr Kraft für die Anforderungen im Beruf und die vielen Stunden, die sie ihrer Berufung widmet.

Tanja Kapelle hat sich den Traum von einem Hotel mit Chocolaterie ganz bewusst erfüllt. Wie es sich für eine Wirtschaftsfachfrau gehört, hat sie geprüft, gerechnet, abgewogen und nochmals geprüft. Wölpinghausen mit dem Ortsteil Wiedenbrügge war der passende Ort. Denn hier fanden die Geschwister das richtige Haus und, besonders



Koch Böries Halstrich präsentiert Schokoladenkreationen.

in den Anfangsjahren, ein berufliches Standbein in der Nähe. Die studierte Betriebswirtin kommt aus Süddeutschland, war erfolgreich in der Wirtschaft tätig, wusste aber immer: »Irgendwann mache ich mich mit meinem Bruder selbstständig.« Achim Kapelle ist der Weinkenner. Tanja Kapelle hat bisher über 20 ausgefallene Schokoladenkreationen geschaffen. Ausgesuchte, sehr hochwertige Zutaten und viel Leidenschaft sind die Basis ihres Erfolges.

Vieles hat sie erst durch Probieren und Versuchen erfahren. »Schokolade«, so berichtet sie aus ihren Anfängen als Chocolatière, »belohnt dich für deine Mühe mit zartem Schmelz und göttlichen Genüssen. Aber wenn du die Zutaten nicht richtig behandelst, nicht sanft und beständig rührst und dir Zeit nimmst für die Schaffung von neuen Kreationen, dann ist die weiche Masse sperrig wie ein Kaktus.«

Heute kann sie über diesen Vergleich lachen, aber es gab auch Stunden voller Sorge, in denen sie sich fragte, ob alles klappt und gut geht. »Manchmal brannte noch spät nachts das Licht bei mir in der Hotelküche, weil ich einfach nicht aufgeben wollte.« Immer wieder hat sie die Schokoladenformen gefüllt. Sie erinnern an kleine Setzkästen. Manche haben am Boden ein feines Muster, das sich dann auch auf den Tafeln findet, und alle sind in viele Rechtecke unterteilt, damit die fertigen Tafeln besser gebrochen werden können. In kleine Stückchen oder in große Rechtecke.







Mitarbeiterin Elke Beutler, erste Chokoladendame, und Achim Kapelle zeigen, was alles aus der Kakaobohne werden kann.

Die vielen Stunden Schlaf, die sie der Schokolade geopfert hat, haben sich gelohnt. Heute kommen am Wochenende viele auch von weit her, um eine Tasse wundervolle Schokolade zu trinken und ein paar neue Schöpfungen aus der Chocolaterie von Tanja Kapelle mit nach Hause zu nehmen. Entspannen lässt sich in den besonderen Räumen ganz bestimmt. Nicht nur der Blick aus dem Fenster ist besonders. Auch die Räume im alten Haus sind stimmungsvoll dekoriert. Das Welfenzimmer erinnert an eine alte Bibliothek, und der Wintergarten verströmt italienisches Flair. In den Regalen warten bunte und goldene Sammeltassen auf den Genießer.

Die Köstlichkeiten aus der kleinen Manufaktur sind so gut, dass selbst Prinz Heinrich von Hannover aus dem Haus der Welfen es sich nicht nehmen lässt, regelmäßig bei Tanja Kapelle zum Naschen vorbei zu schauen. Das ist, wenn man die Geschichte der Schokolade verfolgt, beim Adel ohnehin gute alte Tradition, denn Kakaobohnen waren früher so wertvoll, dass das Getränk dem Adel vorbehalten war. Schon im 18. Jahrhundert traf man sich nachmit-

tags auf ein Tässchen heiße Schokolade bei Hofe. Wer solch eine Einladung bekam, durfte sich geehrt fühlen. Und tat damals wie heute etwas für seine Gesundheit. Gute Schokolade mit geringem Zuckeranteil und vielen guten Zutaten gilt als kräftigend und nervenstärkend.

Auch Tanja Kapelle kann besonders stilvoll sein, wenn der Hochadel auf ein Tässchen vorbeikommt: Den Prinzen von Hannover empfängt sie mit Hut – und einer Tasse heißer Schokolade.

Landsitz Kapellenhöhe Auf der Heide 32 31556 Wölpinghausen Ortsteil Wiedenbrügge Telefon 05037/3000399 www.kapellenhoehe.de

TANJA KAPELLES GANZ BESONDERE LIEBLINGSORTE

Wilhelm-Busch-Dorf Wiedensahl

Tanja Kapelle liebt nicht nur die Geschichte der Schokolade, sondern auch die Geschichte der Region. Das Hotel Kapellenhöhe liegt in der vielleicht romantischsten Gegend der Region Hannover. Von hier aus können viele Reisen in die Vergangenheit beginnen.

Etwa zum »Wilhelm-Busch-Dorf Wiedensahl«: Dort ist im Geburtshaus ein Museum mit angeschlossenem Café eingerichtet.

Wilhelm-Busch-Geburtshaus

Hauptstraße 68a 31719 Wiedensahl Telefon 05726/388 www.wilhelm-busch-geburtshaus.de www.cafe-busch-keller.de

Schloss Stadthagen

In Stadthagen mit Schloss, Schlossgarten, Park-Café und schönem Marktplatz findet Tanja Kapelle Anregungen und Ruhe zugleich.

Tourist-Information Stadthagen Am Markt 1 31655 Stadthagen Telefon 05721/925065 www.stadthagen.de

Jagdschloss Baum

Jagdschloss Baum, auch Schloss Rusbend genannt, ist ein ehemaliges Lustschloss der Grafen von Schaumburg-Lippe mit schön erhaltener Wasserkunst. Die Besichtigung ist allerdings nur von außen möglich.



Jagdschloss Baum

Rusbender Straße | 31675 Bückeburg Telefon 05702/791 Tourist-Information Bückeburg Telefon 05722/893181 www.schaumburgerland-tourismus.de

Steinhuder Meer mit dem Wilhemstein

Ihre überschaubare Freizeit verbringt Tanja Kapelle besonders gern am Steinhuder Meer. Die Inselfestung Wilhelmstein hat, historisch betrachtet, für sie eine besondere Anziehung, denn der Erbauer, Graf Wilhelm zu Schaumburg-Lippe, war gleichzeitig der »Urvater« des »Chocoladentums« in Deutschland. Er selbst ist wohl früher in Portugal auf die Chocolade aufmerksam geworden, hat sie mitgebracht und ihre Herstellung in der Region gefördert. Gleichzeitig war er es auch, der die erste deutsche Chocoladen-Konzession erteilt hat – Geld konnte und wollte man schon immer mit Schokolade verdienen ...