

# Isabella

GLUTENFREIE PATISSERIE

SEIT 2014

Pressemitteilung  
Düsseldorf, 25.08.2021

## Handwerkskunst, Design und purer Geschmack in Törtchenform

„Isabella Glutenfreie Pâtisserie“ feiert 6-jährigen Geburtstag

Düsseldorf, 25.08.2021. Der Trend hin zu einem bewussten, nachhaltigen Umgang mit Ressourcen ist längst auch im Lebensmittelbereich angekommen. Konsumenten achten heute vermehrt auf fair produzierte Produkte sowie dessen Auswirkungen auf die Umwelt und die eigene Gesundheit. Dieses Bewusstsein führt dazu, dass das Thema Ernährung in breiten Teilen der Gesellschaft eine zunehmend wichtige Rolle spielt – so wie auch bei Isabella Krätz, Gründerin von Isabella Glutenfreie Pâtisserie. Sie erhielt die Diagnose Zöliakie bereits 2007 – und gründete 2015 ihr eigenes, komplett glutenfreies Café. Heute ist Isabella bereits an deutschlandweit 6 Standorten vertreten – zwei weitere Eröffnungen stehen bevor. Zum 6. Geburtstag schaut die Gründerin zurück.



Gründerin Isabella Krätz vor ihrem ersten Café in Düsseldorf Oberkassel.

Genuss, Lebensgefühl, Positivität – Als die Düsseldorferin Isabella Krätz vor über 10 Jahren die Diagnose Zöliakie erhielt, war von diesen drei Attributen erst einmal nur noch wenig zu spüren. Die Glutenunverträglichkeit, die bei ihr festgestellt wurde, bedeutete für die Italienerin mit Leidenschaft für gutes Essen nämlich einen wahrlich tiefen Einschnitt in ihrem Alltag. Brot, Pasta und weitere Selbstverständlichkeiten waren nicht mehr für sie verfügbar und gute, glutenfreie Alternativen nur schwer und im Konditorenbereich gar nicht zu finden.

# Isabella

GLUTENFREIE PATISSERIE

SEIT 2014

## **„Dann mache ich es eben einfach selbst!“**

Kurzerhand beschloss die damals 50-jährige, das Thema einfach selbst in die Hand zu nehmen. In Profi-Seminaren lernte die Düsseldorferin die nötigen Techniken für Törtchen und weitere süße Leckereien. Die Herstellung von glutenfreiem Brot erarbeitete sie sich selbst. Dabei setzte sie von Beginn an Rezepturen gluten- und laktosefrei um und reduzierte zudem den Zuckeranteil, um die in ihren Vorstellungen perfekten Produkte erschaffen zu können.

## **Nach der Prüfung ist vor der Gründung.**

Mit Abschluss der Prüfung wuchs auch der Wunsch nach einem eigenen Café. Nachdem Sohn Dominic und Ehemann Christof von der Idee überzeugt wurden, konnte es losgehen und das Familienunternehmen Isabella Glutenfreie Pâtisserie entstand. Im Düsseldorfer Stadtteil Oberkassel eröffnete bereits 2015 der erste Standort – in den nächsten Jahren folgten ein weiterer Laden auf der Düsseldorfer Königsallee sowie Standorte in Hamburg, Aachen, Stuttgart und Köln, die gemeinsam mit dem holländischen Designer Piet Hein Eek gestaltet und konzipiert werden und durch ihr urbanes, zeitgemäßes Design punkten.

## **Hochwertige Produkte und uneingeschränkter Genuss.**

Das komplett glutenfreie Sortiment von Isabella hat sich in den letzten Jahren kontinuierlich weiterentwickelt: Bereits heute ist es zu 80 % laktosefrei sowie zu mehr als 70 % vegan – auch hier ist die Tendenz steigend. Hinzu kommt eine breite Auswahl an weiteren für Allergiker und Food-Individualisten geeigneten Produkten. So führt Isabella Artikel im Sortiment, die frei von Soja, Hefe, Milch, Nuss und anderen möglichen Allergenen sind. Weiterhin wird keinerlei glutenfreie Weizenstärke verarbeitet.



Törtchen-Auswahl Isabella Glutenfreie Pâtisserie

# Isabella

GLUTENFREIE PATISSERIE

SEIT 2014

„Als ich mein erstes Café plante, hat jeder, der etwas mit Lebensmitteln zu tun hatte, versucht, es mir auszureden. Nur maximal 1 % der Bevölkerung hätten Zöliakie und alles andere sei nur eine Modeerscheinung. Ich habe weder an die geschätzten 1 % noch an die Modeerscheinung geglaubt, schließlich wurde ich selbst ja auch in keiner Liste geführt. Ich war mir sicher, dass das Produkt, das ich im Kopf hatte, nicht nur Zöliakiebetreffenen Freude bereiten würde, sondern jedem Liebhaber moderner, hochwertiger Konditoreiprodukte. In den letzten 6 Jahren ist so vieles passiert und wir haben uns in einem unglaublichen Tempo weiterentwickelt. Das ist der Nachfrage und dem Zuspruch unserer Gäste zu verdanken, die teilweise mehrere hundert Kilometer zurücklegen, um uns zu besuchen. Und immer kommt die freundliche Aufforderung: Macht doch bitte bald eine Filiale in meiner Nähe auf!“

## **Auf die nächsten 6 Jahre.**

Auch in Zukunft möchte das Familienunternehmen aus Düsseldorf weiterwachsen und ihren Kunden auch in anderen deutschen Städten ihre Produkte anbieten. Im Jahr 2021 folgen deshalb zwei weitere Standorte.

## **www.isabella-patisserie.de**

Facebook: @isabella.glutenfreie.patisserie

Instagram: isabellaglutenfreiepatisserie

## Postadresse:

Isabella Glutenfreie Pâtisserie

Mercatorstr. 30

40545 Düsseldorf

## Standorte:

Aachen – Münsterplatz 13, 52062 Aachen

Düsseldorf Königsallee (Kö-Galerie) – Königsallee 60, 40212 Düsseldorf

Düsseldorf Oberkassel – Arnulfstraße 4, 40545 Düsseldorf

Hamburg – Alte Oberpostdirektion, Stephansplatz 1-3, 20354 Hamburg

Köln – Kettengasse 2, 50672 Köln

Stuttgart – Calwer Straße 48, 70173 Stuttgart

## **Für weitere Informationen:**

LALANI Communications

Johanna Biegalla

Keldenichstraße 85

40625 Düsseldorf

johanna@lalani-communications.de

Tel. 0173 - 6988649