



Fotos: Hellenkamp-Studio

Handgemalte Illustrationen und Schriftzüge verleihen der Ursprungsschokolade eine persönliche Note

Reise durch die Süßwarenwelt:

Produkte mit Geschichten

Das Abenteuer *Süßware* begann mit der Gestaltung von Verpackungen für Griesson de Beukelaer Snacks & Sweets – ein Thema, das Freude und Lebenslust verspricht. – Erfahrungen von Christine Hellenkamp

Auf unserer Reise sind wir zahlreichen inspirierenden Menschen begegnet, darunter Hasso Nauck von Feodora-Hachez und Christian Frochte-Peters von Peters Pralinen. Letzterer ist ein wahrer Visionär in der Welt der Pralinen, der mit seiner Kreativität seine Marke zu etwas Einzigartigem erhebt. Es ist eine Kunst, besondere Pralinen und Schokoladen zu kreieren, und es ist eine Ehre, sie verpacken zu dürfen.

Die Peters Bar Pralinen entführen uns in die glamouröse Welt der 1920er Jahre – nicht direkt mit Charleston und Federboa, aber die Assoziation schwingt subtil mit.

Das Besondere am Verpacken von Süßigkeiten und Snacks ist die Möglichkeit, Geschichten zu erzählen, die begeistern, faszinieren und zum Kauf verführen. Es geht darum, den Produkten eine Seele einzuhauchen.

Wie gelingt es, Emotionen auf der Verpackung leben-

dig werden zu lassen? Durch das Erzählen spannender Geschichten! Die Ursprungsschokolade von Husssel berichtet von den Tieren und der Umgebung des jeweiligen Herkunftslands des Kakaos und weckt die Sehnsucht nach fernen Ländern und neuen Welten.

Emotionen entstehen auch durch handgefertigte Elemente der Verpackung. Handgemalte Illustrationen und Schriftzüge verleihen den Produkten eine persönliche Note und berühren die Menschen mehr als perfekte, KI-generierte Alternativen. Die Kunstwerke auf der Ursprungsschokolade stammen von einer talentierten Hamburger Künstlerin, deren handwerkliches Geschick eine ganz besondere Welt erschafft. Natürlich hat auch die Perfektion von KI ihren Reiz und erfüllt in vielen Bereichen ihren Zweck.

Wer die Verpackungen von Süßwaren gestaltet, sollte diese nicht nur essen, sondern auch das eine oder andere Süße selbst kreieren – sei es zu Hause oder gemeinsam mit anderen. Workshops zum Pralinen herstellen sind eine wunderbare Möglichkeit, die Seele zu erfreuen.

Mein persönlicher Favorit? Franzbrötcheneiscreme – ein Genuss, der einfach glücklich macht!



Christine Hellenkamp
Hellenkamp-Studio
Hamburg
www.hellenkamp-studio.com



Gestaltung für Diadem Brauner Zucker von Pfeifer und Langen.



Verführen in die Welt der 1920er: Peters Bar Pralinen.