

Pralinenmanufaktur „Große Bölting“ in Rhede

18.06.2026

Bei strahlendem Sonnenschein und hochsommerlichen Temperaturen starteten wir am Donnerstag, dem 18. Juni 2026, um 9 Uhr unsere Tagesfahrt nach Rhede. Treffpunkt war die Bürgerhilfe am Hotel Möllers in Nordhorn. Die Mitreisenden aus Meppen und Dalum hatten bereits ihre Plätze im Bus eingenommen, sodass wir gut gelaunt und voller Vorfreude die Reise antreten konnten.

Wie immer sorgte unser Busfahrer Berthold Bolmer mit viel Geduld und Umsicht dafür, dass Rollatoren und Rollstuhl sicher verstaut wurden. Erst als alles seinen Platz gefunden hatte, konnte die Fahrt entspannt weitergehen.

Gegen 10.30 Uhr erreichten wir unser Ziel: die Pralinenmanufaktur Große Bölting in Rhede. Schon beim Betreten der Räumlichkeiten wurden wir herzlich begrüßt. Die erste Herausforderung bestand darin, den Blick nicht sofort auf die unzähligen Pralinen, Schokoladentafeln und kunstvollen Schokoladenfiguren zu richten. Doch das war leichter gesagt als getan – schließlich sah es dort aus wie im Schlaraffenland für Naschkatzen.



Zunächst wurden wir in einen angenehm klimatisierten Raum gebeten. Bei den Temperaturen draußen fühlte sich das fast so luxuriös an wie die Pralinen selbst. An der festlich gedeckten Kaffeetafel warteten bereits ein leckeres Stück Torte, Kaffee in unbegrenzter Menge und natürlich einige feine Pralinen zum Probieren auf jeden Gast. Die Begeisterung war entsprechend groß.



Während wir uns die Köstlichkeiten schmecken ließen, erfuhren wir Interessantes über die mittlerweile 40-jährige Unternehmensgeschichte. Angefangen hatte alles in einer Garage mit gerade einmal acht Pralinsorten. Heute umfasst das Sortiment weit über 100 verschiedene Kreationen, die je nach Jahreszeit noch erweitert werden.



Besonders beeindruckend war die Information, dass die Schokolade ausschließlich aus drei Zutaten hergestellt wird und komplett ohne Konservierungsstoffe auskommt. Das hat zwar den Nachteil, dass sie „nur“ etwa drei Monate haltbar ist – allerdings stellte sich schnell die Frage, wie lang eine Schachtel dieser Pralinen zu Hause überhaupt „überlebt“.

Verarbeitet wird hochwertige belgische Schokolade, die in fünf Kilogramm schweren Blöcken auf Paletten angeliefert wird. Dass der Gründer es sogar geschafft hat, seine Schokolade in die Schweiz – also ins Land der Schokoladenexperten – zu verkaufen, spricht für die Qualität seiner Produkte.

Im Laufe der Jahre kamen neben den Pralinen auch fantasievolle Schokoladenfiguren hinzu. Ob Auto, Fahrrad, Stöckelschuh, Tierfigur oder sogar eine Bierflasche aus Schokolade mit originalgetreuem Brauereietikett – fast alles scheint möglich zu sein. Besonders erstaunlich: Von den schokoladigen Bierflaschen werden jährlich rund 100.000 Stück verkauft.

Heute beschäftigt das Unternehmen insgesamt 30 Mitarbeiter, davon 18 in der Produktion und 12 in Verwaltung und Onlinehandel.



Nach dem wirklich informativen Vortrag blieb ausreichend Zeit zum Stöbern und Einkaufen. Viele nutzten die Gelegenheit, um sich mit süßen Erinnerungen für zuhause einzudecken. Manche Taschen waren beim Verlassen der Manufaktur deutlich schwerer als beim Betreten.

www.pralinen-manufactur.de – falls beim Lesen der Appetit auf Pralinen bei Ihnen geweckt wurde und Sie selbst auf den Geschmack kommen möchten!

Anschließend führen wir noch in die Rheder Innenstadt. Aufgrund der großen Hitze zog es die meisten allerdings weniger in die Sonne als vielmehr auf die Suche nach einem schattigen Plätzchen. Dort ließ sich der Nachmittag ganz entspannt genießen.

Um 15.30 Uhr traten wir schließlich die Heimreise an. Mit vielen schönen Eindrücken, interessanten Informationen und sicherlich auch der einen oder

anderen Praline im Gepäck ging ein gelungener Ausflug viel zu schnell zu Ende.

Es war wieder einmal ein rundum schöner Tag in netter Gesellschaft – und eines steht fest: Schokolade macht Reisen noch ein bisschen schöner