

diepresse.com

zurück | drucken

09.04.2004 - Reise&Freizeit / Essen & Trinken

Kulinarium: Venus-Brüstchen

Wer sich in Salzburg zur Festspielzeit in die Sigmund Haffner Gasse verirrt und dort das hübsche Portal von Nr. 16 durchschreitet, entdeckt ein zauberhaftes Stück längst versunken geglaubter Welt.

"Alte Hagenauer'sche Specereyenwarenhandlung" verheißt das Schild. Tatsächlich hat man im Salzburgischen bereits zu Wolf Dietrichs Zeiten gewusst, was gut ist und ließ Genussmittel aus aller Welt importieren. Heutzutage spürt man Rezepten aus jenen Tagen nach und versucht, sie dem modernen Gaumen zuträglich zu machen. Im Falle von Süßigkeiten gelingt das am leichtesten. Wer Milos Formans „Amadeus“-Film gesehen hat und meint, die aus Schokolade geformten „Brustwarzen der Venus“, die Mozarts Konkurrent mit anzüglicher Geste dessen Frau reicht, seien eine Erfindung der Filmmemacher des 20. Jahrhunderts, der irrt.

Die deliziösen, mit weicher Fülle aus Nougat und Maroni-Creme samt Kirsche versehenen Dingerchen, die man geradezu verschämt „Venusbrüstchen“ nennt, diese „Capezzole di Venere“ gab es bei Hagenauer tatsächlich schon Mitte des 18. Jahrhunderts. Und der Nachfolgebetrieb, „Scio's Specereyen“ serviert sie nach wie vor. Als Dessert zum Beispiel nach einem köstlichen Menü, das Feines in allen Abstufungen vom herb-würzigen Blunzen-Gröstel über ein zartes Kalbsbries in der Kräuterkruste bis zu Blinis mit Forellenkaviar, köstlichen Pastetchen mit täglich wechselndem Ragout oder einem feinen Risotto reicht.

Täglich neu wird hier, je nach Marktangebot, die Karte geschrieben. Edle Tropfen und Brände reicht man dazu und als Digestiv. Für Festspiel-Bummler hat man am Ostermontag gegen alle Regel sogar geöffnet.

Scio's Specereyen

5020 Salzburg, Sigmund Haffnergasse 16
Tel: 0662/84 16 38 So/Mo geschlossen

© diepresse.com | Wien