

Mozarts Nachmieter serviert gern Delikateses

Salzburg » Venusbrüstchen – die süßen Verführer aus Mozarts Zeiten haben in diesem Jahr Hochkonjunktur. Wer davon kosten möchte, sollte nach Salzburg reisen und Mozarts „Nachmieter“ kennen lernen.

VON SIMONE HAEFELE

Zugegeben, sie sehen schon ziemlich frivol aus. Die süße Versuchung in schwarz und weiß heißt ja auch nicht umsonst „Capezzoli di Venere“, was wörtlich übersetzt die „Brustwarzen der Venus“ bedeutet. „Mit diesem Namen hätten wir diese Süßspeise nicht anbieten können. Deshalb nenne ich sie etwas abgewandelt ‚Venusbrüstchen‘“, erklärt Ludwig Rigaud, der Wiederentdecker dieser kleinen Köstlichkeit. Und Rigaud setzt gleich noch eins drauf: „Die Männer beißen am liebsten von oben hinein“.

Um was es hier eigentlich geht? Natürlich um Mozart. Was sonst könnte Thema sein, wenn man sich heuer in Salzburg aufhält? Wer Milos Formans Film „Amadeus“ gesehen hat, weiß auch, was sich denn nun hinter diesen ominösen, verblüffend echt aussehenden Venusbrüstchen verbirgt. In einer Szene reicht Mozarts Gegenspieler Salieri diese damals sehr luxuriöse Delikatesse Constanze, die daran lustvoll schleckt und verzückt ausruft: „Oh! Oh! Oh! Die sind köstlich!“ Und den wenigen, die diesen



Rund, süß und köstlich: Da greifen Leckermäuler gerne zu.

Film noch nicht gesehen haben, sei erklärt: Venusbrüstchen sind eine Art Tagessüßspeise aus marinierten Maronen, vermischt mit dunkler Schokoladencreme und mit weißer oder dunkler Schokolade überzogen. Diese Süßigkeit erfreute schon zu Mozarts Zeiten den Gaumen, ob sich Wolferl selbst daran delectiert hat, ist allerdings nicht belegt.

Ludwig Rigaud ließ die Schokoladenbrüstchen bereits zum Mozartjahr 1991 wieder auftischen. Er kreierte sie als Konfekt, gefüllt mit einer Crème aus Maronen, Nougat und einem Stückchen Amarenakirsche. Im Mozartjahr 2006 kam eine neue Variante hinzu. Die „Capezzoli di Venere“ gibt es jetzt auch nach altem Originalrezept in etwas größerem Format (also noch wirklichkeitsnaher) als Süßspeise zum Melange oder großen Braunen.

Spezereien aus alten Zeiten

Wer sich an den Venusbrüstchen laben möchte, muss nach Salzburg fahren, denn nur dort gibt es sie. In dem kleinen Feinschmecker-Bistro „Scio's Specereyen“ in der Sigmund Haffnergasse 16 mitten in der Altstadt ist Mozart sehr nahe. Neben den Venusbrüstchen stehen auch andere Leckereien wie frische Austern, Blinis mit Forellenkaviar oder altösterreichischer Gulasch – also Spezereien aus alten Zeiten – auf der Speisekarte. Dazu fließt der Uhdler Frizzante aus dem Burgenland – eine wahre Rarität – süßlich durch die Kehle und mag durchaus große Ähnlichkeit mit den Schaumweinen haben, die einst Mozart gern und reichlich genossen hat.

Inhaber und Patron des Bistros, Ludwig Rigaud, verbindet aber weit mehr als Essen und Trinken mit dem Musikgenie. Er ist im gleichen Haus wie Wolfgang Amadeus, in der o-



Kann das denn Sünde sein? Ludwig Rigaud offeriert in seinem Salzburger Bistro die süßen „Capezzoli di Venere“. FOTOS: ROLAND RASEMANN

treidegasse 9, aufgewachsen und wohnt dort mit seiner Frau auch heute noch. Während Hunderte von Touristen, vor allem Japaner, ehrfurchtsvoll durchs Treppenhaus in die heiligen Hallen hinauf steigen, muss sich der 54-jährige Rigaud schwer beladen mit Einkaufskorb und Tüten den Weg durch die Massen zu seiner Wohnung im vierten Stock bahnen. 1838 haben seine Vorfahren das heute wohl berühmteste Haus der Stadt von der Kaufmannsfamilie Hagenauer erworben und die „Alte Hagenauerische Specereyenwarenhandlung“ weitergeführt. Schon zu Zeiten der Kaufmannsfamilie Hagenauer, die die o-

ren Etagen des Hauses an die Familie Mozart vermietet hatte, war diese Spezereienhandlung Salzburgs erste Adresse für Delikatessen, Kaffee und Gewürze aus aller Welt. Anfang der 1970er-Jahre übernahm Ludwig Rigaud das traditionsreiche Geschäft, verlegte es dann 1994 als „Scio's Specereyen“ in die ruhigere Sigmund Haffnergasse, wo das Lokal heute vor allem Treffpunkt für Stammgäste, Künstler und Schauspieler ist.

Das gemütliche, winzige Restaurant ist gespickt mit historischen Details. An den Wänden hängen Bilder mit alten Original-Ansichten von Mozarts Geburtshaus sowie Preis- und

Liefertafeln der ehemaligen Spezereienhandlung. Am antiken Zahltisch aus dem ehemaligen Delikatessengeschäft in der Getreidegasse kann man heute Austern schlürfen, gefüllte Pastetchen genießen oder eben Venusbrüstchen kosten. Der Tisch steht jetzt mitten im Bistro, vor etwa 250 Jahren diente er als Kassentisch in der alten Hagenauer „Specereyenwarenhandlung“. Auf seiner Marmorplatte konnte man am Klang der fallenden Münzen erkennen, ob das Geld echt war. Ziemlich sicher wird auch der kleine Mozart ab und zu dort gestanden sein und die Geschäfte der reichen Herren verfolgt haben.

Trotz reichlich Historie, die eng mit der Familie Mozart verknüpft ist, fühlt sich der Gast in „Scio's Specereyen“ nicht wie in einem Museum, eher wie zu Hause im Wohnzimmer. „Ich bewirte hier keine Kunden, sondern Freunde“ erklärt dann auch Ludwig Rigaud, dessen Augen lustig und listig zugleich blinzeln, dessen Fliege immer korrekt sitzt und der sich gerne auf ein Glaserl zu seinen Gästen gesellt. Und wenn er aufgefordert wird, über seine ganz persönliche Beziehung zu Salzburgs Wunderkind zu erzählen, können daraus schon auch mal zwei oder drei werden.

Der Rummel, der derzeit vor allem in Salzburg um Mozart getrieben wird, stört Rigaud wenig. Er findet es völlig in Ordnung, wenn auch andere mit der Marke Mozart ein paar Euro mehr dazu verdienen wollen. Nur eines muss für den Mozart-Fan dabei immer stimmen: die Qualität. „Mozart war ein Genie, Top-Musiker seiner Zeit und für mich der größte Komponist überhaupt. Was er produziert hat, war von absoluter Qualität. Das ist für mich auch heute der wichtigste Punkt, wenn es um die Vermarktung Mozarts geht“. Dass Rigauds delikate Venusbrüstchen diesem Qualitätsanspruch stand halten, versteht sich von selbst. Bestellungen meist per Internet nimmt der Bistro-Besitzer und Spezereien-Händler deshalb mittlerweile aus ganz Europa entgegen. Etwas gewundert hat er sich allerdings schon, als jüngst von einer kirchlichen Einrichtung in Kärnten eine größere Menge „Capezzoli di Venere“ geordert wurden.

Informationen Scio's Specereyen in Salzburg, Tel: 0043/662 84 16 38, Fax: 0043/662 84 26 55. Weitere Informationen im Internet unter www.venusbruestchen.at