

Weitere süße Originale zum Appetit machen

Lübecker Marzipan: www.niederegger.de

Die Himmlischen (Osnabrück): Pralinen mit einer schmelzigen Füllung, umhüllt mit Vollmilch-Schokolade in Zucker gewälzt www.leysieffer.de

Wibele: Kleines, keksartiges Gebäck aus Schwaben www.ebbes-guats.de

Aachener Printen: www.lambertz.de

Nürnberger Lebkuchen: www.lebkuchen.nuernberg.de

Dresdner Stollen: www.dresdnerstollen.de (Stollen-Varianten gibt es auch in anderen Regionen Deutschlands, z.B. die Bremer Klaven oder die Erfurter Schnittchen)

Schneeballen (Rothenburg ob der Tauber): www.original-rothenburgers-schneeballen.de

schen den jungen Leuten verborgen blieb. Um sie ein wenig zu trösten, erfand Fridolin Knösel ein besonders feines Konfekt, dem er den Namen „Studentenkuss“ gab. Die schokoladigen „Küsse“ sind gefüllt mit einer Praliné-Nougat-Schokoladen-Masse, die auf einem feinen Waffelboden ruht, eingetaucht in edle Zartbitter-Kuvertüre. Diese „Küsse“ akzeptierten die Gouvernanten. Mehr davon gibt es im Internet unter www.chocolaterie-heidelberg.de

Schwarzwälder Kirschtorte

Woher die Schwarzwälder Kirschtorte ihren Namen hat, scheint auf den ersten Blick offensichtlich zu sein. Laut Forschung ist jedoch nicht gesichert, dass sie ihren Ursprung tatsächlich im Schwarzwald hat. Zwar soll die Kombination aus Kirschen, Rahm und Kirschwasser bereits früh im Südschwarzwald als Dessert bekannt gewesen sein, Vorläufer der Schwarzwälder Kirschtorte ist vermutlich aber die aus der Schweiz stammende Schwarzwaldtorte, die einen Biskuitboden hat und als weitere Zutaten Kirschen und Nüsse enthält. Sie wird oft auch mit Rahm gemacht, jedoch wird kein Kirschwasser verwendet – das bei der Schwarzwälder Kirschtorte ja das A und O ist. Eine liebenswerte Geschichte, die stark an das Märchen „Schneewittchen“ erinnert, begünstigt dann aber doch den Schwarzwald als Heimat. Demnach verdankt die Schwarzwälder Kirschtorte ihren Namen der Tracht der Frauen im Schwarzwald: die Schokostreusel schwarz wie das Kleid, die Sahne so weiß wie die Bluse. Und die Kirschen? Sie könnten für den Bollehut mit seinen roten Kugeln stehen.

Berliner Ballen

Manche nennen sie „Pfannkuchen“, andere sagen „Berliner“ dazu, und im Süden heißen sie „Krapfen“. Gemeint ist ein rundes Schmalzgebäck, das traditionell mit Pflaumenmus oder Erdbeermarmelade gefüllt ist. Je nach Region gibt es jedoch auch andere Füllungen. Beißt man in Schwaben oder Franken in einen Berli-

ner, stößt man zuweilen auf Hagebuttenmark. In Bayern und Österreich wird dagegen häufig Aprikosenmarmelade verwendet. Die fertigen Ballen werden mit Puderzucker bestreut. Aber egal wo in Deutschland man in einen „Berlinerpfannkuchenkrapfen“ beißt: Wenn die Füllung mal wieder überraschend an einer anderen Stelle herausquillt, ärgert man sich über die Flecken auf Hemd oder Hose. Erfunden hat die runde Köstlichkeit wahrscheinlich ein Berliner Zuckerbäcker im Jahre 1756, der als Kanonier unter Friedrich dem Großen in den Krieg ziehen sollte – und das auch tun wollte. Es stellte sich jedoch heraus, dass der Mann wehruntauglich war. Da es aber sein größter Wunsch war, seinem König zu dienen, erlaubte man ihm, beim Regiment zu bleiben – und zwar als Feldbäcker. Aus Dankbarkeit erfand er dieses runde Gebäck, in Anlehnung an die Form der kaiserlichen Kanonenkugeln.

Venusbrüstchen

Praliné mit Sex-Appeal: Die „Capezzoli di Venere“, zu deutsch „Venusbrüstchen“, wurden in den 80er-Jahren auf einen Schlag weltberühmt. In einer Szene des mehrfach preisgekrönten Hollywood-Streifens „Amadeus“ des Regisseurs Miloš Forman (der Film erhielt allein acht Oscars) reicht Mozarts Widersacher Antonio Salieri Mozarts Frau Konstanze diese anrühlich aussehenden Pralinen. Salieri nutzt Konstanzes Verückung, um die genialen Kompositionen ihres Mannes zu studieren. Die Venusbrüstchen bestehen aus einer cremigen Maroni-Nougat-Masse, die langsam auf der Zunge schmilzt und mit der Zeit einen intensiven Geschmack nach Kastanien und Kirschen entwickelt. Es gibt sie sogar in zwei Sorten: mit einem dunklen und einem hellen Schokoladenüberzug. Obenauf thront eine rosa Zucker-

perle, die dem süßen Hügel das Aussehen einer weiblichen Brust verleiht. Die Venusbrüstchen waren irgendwann in Vergessenheit geraten, und erst im Mozartjahr 1991 erinnerte man sich ihrer wieder. Der Salzburger Unternehmer Ludwig Rigaud rekonstruierte das Rezept und verhalf den Venusbrüstchen zu einem glorreichen Comeback. Seither kredenzt Rigaud die verführerischen Pralinen in seinem Delikatessengeschäft „Scio's Specereyen“ in der Sigmund Haffnergasse 16.

Sachertorte

Wien im Jahr 1832: Fürst von Metternich veranstaltet ein großes Bankett und beauftragt die Hofküche, seinen Gästen ein besonders raffiniertes Dessert zu servieren. Doch o weh, der Küchenchef ist krank. Was nun? Franz Sacher, ein junger Lehrling im zweiten Ausbildungsjahr, rettet den Abend mit einer selbst kreierten Schokoladentorte. Jahre später verfeinert Franz Sachers Sohn Eduard noch einmal die Rezeptur. Das Besondere an der „Original Sachertorte“ ist die zweifache Schicht Marillenmarmelade, die für eine fruchtig-säuerliche Geschmackskomponente sorgt. Eine Schicht befindet sich unterhalb der Kuvertüre, die andere in der Mitte des Bodens. Da sich die Konditoren bei Sacher nicht gern in die Karten schauen lassen, halten sie die genauen Zutaten natürlich unter Verschluss. Es kursiert aber das Gerücht, dass das Geheimnis der Sachertorte nicht in den Zutaten steckt, sondern in der Schokoladenglasur, die aus dreierlei Schokoladensorten hergestellt und exklusiv für Sacher produziert wird. Aber Achtung! Nicht überall, wo „Sachertorte“ draufsteht, ist auch eine „Original Sachertorte“ drin! Die echte gibt es nur aus der Konditorei des Hotels Sacher Wien. Mehr unter www.sacher.com

FRANZISKA BRETTSCHEIDER

MÜNCHEN

BADENWEILER

STROMBERG

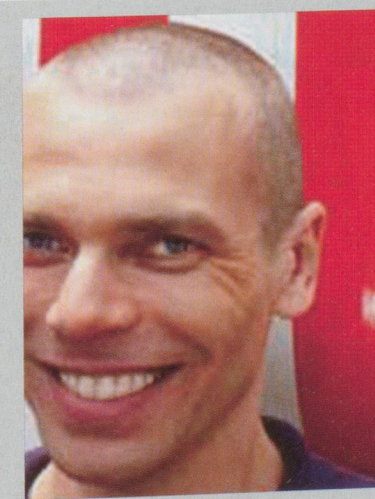
Luxus in Rot

Bei einem frühlinghaften Wochenendarrangement dürfen sich die Gäste des BAYERISCHEN HOFs von der Exklusivität des Hauses selbst überzeugen: Eine Übernachtung inklusive Champagner-Frühstück im Dachgarten mit Blick über München kostet ab 165 Euro. Anreise ist jeweils Freitag oder Samstag. Das Angebot kann noch bis 31. August gebucht werden. Übrigens verfügt der Bayerische Hof seit Kurzem über eine neue Zimmerreihe. Sattes Rot, luxuriöses Schwarz und exotische Sandtöne dominieren die Farbgestaltung in den „Cosmopolitan R&B“-Zimmern. Sie zeichnen sich zudem dadurch aus, dass sie mit feinsten Stoffen sowie Designermöbeln und -lampen ausgestattet sind. Hotel Bayerischer Hof, Telefon 089/212 09 00, www.bayerischerhof.de



Erzählerpreis

Wolfgang Herrndorf ist der Gewinner des ersten Deutschen Erzählerpreises, der am 1. März im GRANDHOTEL RÖMERBAD in Badenweiler verliehen wurde. Die Initiatoren des mit 5000 Euro dotierten und mit einem dreimonatigen Aufenthalt im Grandhotel Römerbad verbundenen Preises sind der Inhaber des Grandhotels Römerbad Karl Heinz Berkner sowie der künstlerische Leiter Gerwig Epkes. Eine siebenköpfige Jury, die sich aus Persönlichkeiten des literarischen Lebens zusammensetzte, würdigte Wolfgang Herrndorf „für sein ironisches und melancholisches Spiel mit zeitgenössischen Wirklichkeiten“, mit dem er in seinem Erzählband „Diesseits des Van-Allen-Gürtels“ (Eichborn) brilliert. Herrndorfs „Geschichten der Desillusionierung“, so die Jury-Begründung zur Wahl des Preisträgers weiter, führten „vom amüsanten oder bizarren Anlass direkt ins Herz mitmenschlicher Niedertracht“. Grandhotel Römerbad, Telefon 076 32/700, www.hotel-roemerbad.de



Wie das duftet!

Ein Meer von Blüten, so weit das Auge reicht: Das ist die Landesgartenschau in Bingen! Vom 18. April bis 19. Oktober können die Besucher das Farbenspiel bei der LAGA erleben und dabei das Arrangement mit zwei Übernachtungen, Verwöhn-Halbpension, Eintrittskarte für die LAGA, Parkplatzgebühr, Burgenfahrt auf dem Schiff inklusive Verzehrgutschein und vielen Extras genießen, welches das LAND & GOLF HOTEL STROMBERG vom 18. April bis 19. Oktober ab 225 Euro pro Person anbietet. Hobbyköche haben vom 16. bis 17. März die Gelegenheit, sich bei einem Kochkurs Tipps und Tricks von Küchenmeister Michael Stortz zu holen. Der Kochkurs enthält eine Übernachtung mit Frühstücksbüfett, Kochkurs von 11 bis 16 Uhr, gemeinsames Vier-Gänge-Menü mit korrespondierenden Weinen, Tipps und Tricks aus erster Hand sowie Einführung in die Geheimnisse der feinen Tischkultur. Land & Golf Hotel Stromberg, Telefon 067 24/60 00, www.golfhotel-stromberg.de

