



Ludwig Rigaud empfiehlt seine Erfindung, die Original Salzburger Venusbrüstchen – Capezzolini di Venere – in der dunklen Version zum Kaffee und die helle zu „Mönchsberg sparkling“.

BILDER: SW/RICKY KNOLL

LOKALMATADOR

Köstlichkeit aus Mozarts Zeit

Schon vor 30 Jahren wollte Ludwig Rigaud die Venusbrüstchen, seine Kreation nach Rezepten aus der Zeit Mozarts, markenrechtlich schützen lassen. Heuer im August war es endlich so weit.

Ricky Knoll
berichtet aus der **Altstadt**

„Bereits zu Mozarts Zeiten hätten die Venusbrüstchen großen Anklang gefunden und wurden gerne als Dessert vernascht. Das hat mir Prof. Rudolph Angermüller, der Mozartforscher, erzählt“, erinnert sich Ludwig Rigaud.

Was lag daher näher, als 1991, zum 200. Todestag des großen Meisters, ein eigenes Konfekt zu kreieren, die „Capezzolini di Venere“? Zumal für einen, der in Mozarts Geburtshaus auf die Welt gekommen ist und dort selbst bis 2010 gelebt hat? Zu Mozarts Zeiten waren Venusbrüstchen als Dessert beliebt. „Wir haben das Rezept recherchiert und neu interpretiert bzw. verfeinert. Im berühmten Bühnenstück bzw.

in der Verfilmung ‚Amadeus‘ von Peter Shaffer gibt es eine Schlüsselszene, wo Salieri die Süßspeise Constanze anbietet“, schildert Rigaud. Heute besteht die süße Köstlichkeit aus Maroni-Nougatmasse und einer Amarena-Kirsche, umhüllt mit weißer oder dunkler Schokolade, verziert mit einem kleinen rosa Tupfen auf einem hellen oder dunklen Schokoklecks. „Das symbolisiert die Brustwarzen, denn das bedeutet das Wort Capezzoli.“

Damals wie heute lässt der ehemalige Betreiber der Feinkost „Stranz & Scio“ das Konfekt bei einem namhaften österreichischen Hersteller in Handarbeit produzieren. „Vor 30 Jahren habe ich versucht, es markenrechtlich schützen zu lassen, das wurde jedoch abgelehnt, weil ich noch

nicht nachweisen konnte, dass es sich um einen allgemein gültigen Begriff handelt. Inzwischen hat sich das aber geändert und seit heuer im August ist die Marke ‚Original Salzburger Venusbrüstchen‘ eingetragen“, freut er sich.

Inzwischen hat Rigaud, der 2010 nach langen schwierigen Stranz & Scio-Jahren auch das spätere Scios Specereyen in der Sigmund-Haffner-Gasse aufgeben musste, einen Online-Shop eingerichtet. Gemeinsam mit einer Praxisprojektgruppe von vier FH-Studentinnen hat er den Internet-Auftritt incl. Social-Media-Kanäle neu gestaltet. „Wir verfolgen nun die Internetkanäle, wie Kunden auf die Seite ‚venusbruestchen.at‘ kommen und auch die Zeitpunkte, wann sie kommen“, schildert Studentin



Vanessa Baumgartner, Studentin

„Wir haben als Projekt den Internet-Auftritt neu aufgestellt.“

Vanessa Baumgartner. Direkt zu kaufen gibt es die Venusbrüstchen in Salzburg im neuen Azwanger-Geschäft am Grünmarkt, im „Fachl“ in der Kaigasse und in anderen Geschäften in Salzburg. „Ich will, dass diese Spezialität nur mehr in Salzburg oder Online verkauft wird, es soll ein einheimisches Produkt bleiben.“ Übrigens: Gereicht wird die dunkle Variante zu Kaffee, die helle am besten zu „Mönchsberg sparkling“, ein Salzburger Sekt, gekeltert aus der Isabella Traube.