

Süße Verführung

Wo Kalorien zählen Sünde ist: Die Pralinenmacher im Tal setzen auf Qualität - und ihre unerschöpfliche Kreativität. Wir waren zu Besuch an der Schokoladenquelle.

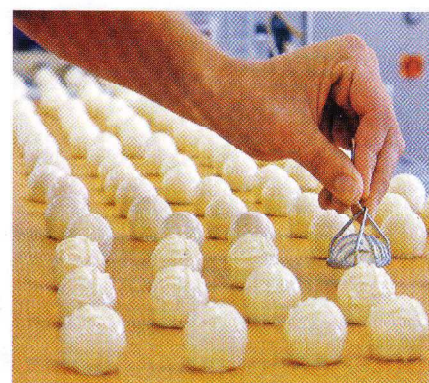
Text: FREIA OLIV, Fotos: THOMAS PLETTENBERG



Das Land, in dem Milch und Honig fließen, das war einmal. Jetzt gibt es einen Ort, wo eine unerschöpfliche Quelle samtige Schokolade laufen lässt. Wo süß-würzige Gerüche die Nase umspielen und den ganzen kulinarischen Luxus der Kontinente einfangen. Seegeister in Calvados, Champagner in Buttertrüffel, Apfelmark, Sahne und Jamaica-Rum in weißer Schokolade, bestreut mit blauen Kornblumen - wo Auge und Zunge derart verführt werden, wäre Kalorien zählen eine Sünde. Da bedarf es weder des gefiederten Azteken-Gottes Quetzalcoatl, noch der Zauberkräfte

einer jungen französischen Dame, wie im Buch „Chocolat“, um eine überirdische Entschuldigung für alle menschlichen Schwächen zu liefern. Da braucht es nur eine schimmernde Schokoladenkugel, um allen scheinbar guten Vorsätzen den Garaus zu machen. Die Schlaraffen der Welt haben ihre Rechtfertigung gefunden: Die Firma Eybel ist an allem schuld.

Unweit des Tegernsees sind 4000 Jahre Geschichte und gut 20 Jahre Berufserfahrung eine unwiderstehliche und preisgekrönte Allianz eingegangen. Drahtzieher der „Miserie“ ist der Konditormeister Andreas Eybel,



Fingerspitzengefühl: Fast die Hälfte aller Sorten wird ausschließlich per Hand verarbeitet.



„Seegeister“ treffen „Karwendelspitzen“ und entbrennen in „Heißer Liebe“: Angesichts der geballten Pracht in der Vitrine findet Enthaltbarkeit bei den Besuchern im Schaugang (Foto links) erst wieder morgen statt.



Die erste Praline bastelte er daheim in der Küche. Nun steht Andreas Eybel an der Schokoladenquelle.

der in Sachsenkam sein Faible für Schokolade ausprobierte und es dann in Waakirchen bis zur Perfektion trieb. Die erste Praline entstand auf Eybels privater Küchenzeile. Bald darauf ist der damals 26-jährige vormittags mit seinen Kreationen zu seinen Kunden gefahren, nachmittags hat er „im ausgebauten Keller Pralinen gebrutzelt“. Nach zwei Jahren war klar: „Jeden Tag 20 Stunden arbeiten geht nicht mehr.“ Eybel stellte eine Mitarbeiterin ein, kümmerte sich um die Kunden, ging auf Messen - und war bald wieder am Rande seiner Kapazität angelangt. 1989 baute er bei Oberkammerloh an der östlichen Ortsgrenze von Waakirchen ein Gebäude zur Firma um. „Der Übergang von 30 auf 500 Quadratmeter war ein Monstersprung“, bilanziert Eybel. Zur Eröffnung der „heftigen Entwicklung“ geriet er auch heftig in die Schlagzeilen: mit der mit 72 Metern längsten Praline der Welt.

Es gibt aber noch Steigerungen. Heuer ist Eybel mit 25 Mitarbeitern in sein nagel-

neues 1200-Quadratmeter-Domizil in Oberkammerloh eingezogen, beliefert zwei Filialen (in Rottach und Geretsried) und hat sich auch gleich eine neue Aufgabe gestellt: „Ich will 'rüberbringen, warum Schokolade ihren Preis hat.“ Ein Schaugang plus Einblicke in die Produktion präsentieren im Laden die Geschichte der Kakaobohne und ihre Verarbeitung. „Ein Großteil der jungen Menschen heute glaubt, Strom kommt aus der Steckdose und Kakao aus der Tüte.“ Wer weiß schon, dass es zwar vor 4000 Jahren die ersten Tafeln gab, dass Maya und Azteken den Kakao schätzten und verehrten, aber der Nährwert des Reiseproviant erst viel später in Europa bekannt wurde? Dass 1519 der Spanier Hernando Cortes die ersten Kakaopflanzungen in Mexiko errichtete, das braune Gold nach Europa brachte und 1590 Mönche das erste Getränk daraus entwickelten? Dass dadurch aus dem Experiment der Sklaven langsam aber sicher ein Jahrhunderte währen-

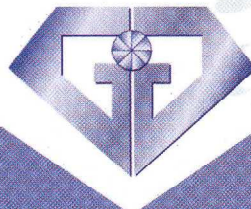
des Privileg für den Adel wurde? Dass dem früheren Zahlungs- und späteren Genussmittel schon immer etwas Göttliches nachgesagt wurde und es folglich 1660 von der Kirche als lasterhaft verboten wurde? Dass im 19. Jahrhundert Gesetze die Herstellung schützten und sich dann langsam das Volk des Luxusgutes bemächtigte? Und wer weiß heute schon, dass die Schokolade in unserem Sinn vor knapp 150 Jahren entwickelt wurde?

Eine Steinmühle von 1905 verweist im Schaugang des Ladens auf vorindustrielle Herstellungsprozesse. Die inspiziert gerade eine ganze Busladung voll älterer Damen. Doch halt, angesichts der wechselhaften Geschichte der Schokolade verhindert der Hausherr sofort jedes Aufkeimen von Klischees: „Es gibt keinen typischen Kunden: Wir haben gewichtige Junge und super-schlanke Gourmets, der Vatertag ist inzwischen ein gutes Geschäft. Und wir beliefern 1000 Großkunden in Süddeutschland.“ →

MEISTER-GOLDSCHMIEDE • ENTWURF UND FERTIGUNG EIGNER SCHMUCKSTÜCKE
UMARBEITUNG UND REPARATUREN



JUWELIER & GOLDSCHMIEDE
AM KURPARK



*luxuriös,
charmant,
exklusiv*

Repräsentant von S.T. Dupont,
wir führen die modischen Uhrenmarken
Jacques Lemans und Ingersoll

Seestraße 20
83700 Rottach - Egern

Telefon 08022 / 70 64 88
Email: info@gg-goldschmiede.de

Küchen & Ambiente Hahn

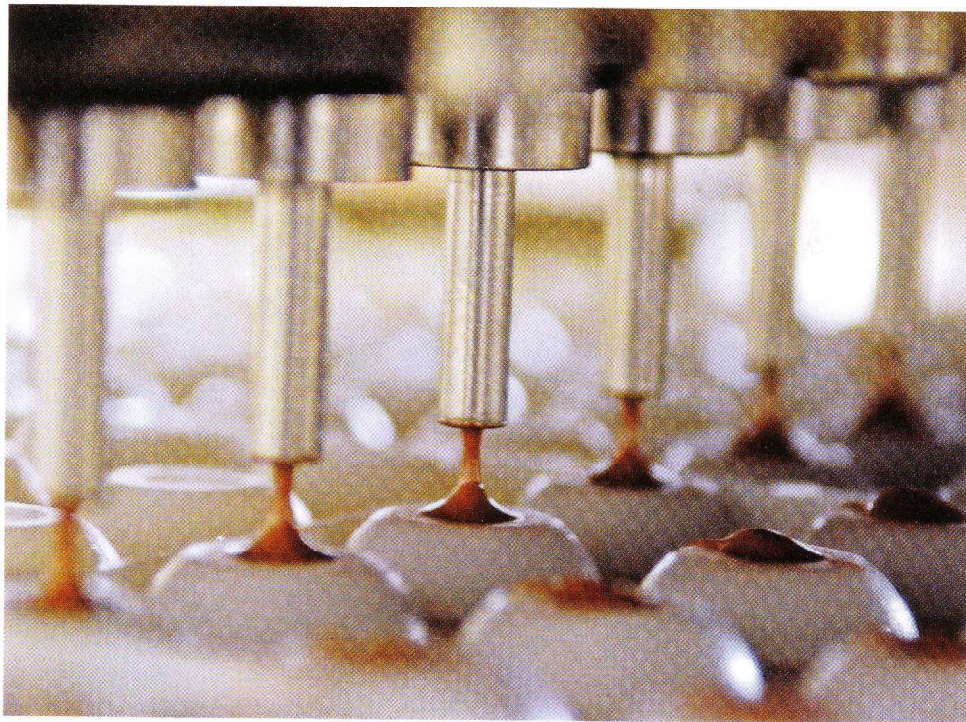
Küchen für Genießer

creative Küchenplanung · exklusive Materialien · handmade Collection · Top Einbaugeräte · professionelle Montage



Nutzen Sie jetzt
unseren Service
für eine kostenlose
Erstberatung
vor Ort

Gmund / Dürnbach
Finsterwalderstr. 8
Tel. 0 80 22/70 58 20
www.hahn-kuechen.de



Rezepte sammeln, kreieren, probieren - und dabei „das Hirn ausschalten“. So entstehen kultverdächtige Kompositionen à la Vanille mit Rosenblättern. Die One-Shot-Anlage produziert derweil Süßes schneller als die Waage erlaubt.

Die alle zahlen ihren Preis, Billigprodukte gibt es nicht. „Schlechte Schokolade ist oft rau, hat viel Zucker dabei und der Kakao ist von einer billigen Bohne“, erklärt Eybel. Gute Ware erkennt man dagegen am Biss, am Geruch und natürlich am Geschmack: Kakao von der Elfenbeinküste ist anders als der von Mexiko oder Guatemala. Ähnlich wie beim Wein gibt es Edelproduktionen beispielsweise auf Madagaskar, die sich Eybel selbst aussucht und deren Ware er sortenrein verarbeitet. „Sparen wäre der Anfang vom Ende“, ist sich Eybel sicher. Es geht bei Schokolade schließlich nicht nur um den Kakaogehalt, sondern um die feinen Noten. Das Conchieren, das Hin- und Herbewegen der Schokoladenmasse, gibt den cremigen Feinschliff - und das kann bis zu 40 Stunden dauern.

Am beliebtesten ist in Deutschland, wo jedes Jahr immerhin 8,5 kg Schokolade pro Kopf verteilt werden, die Sorte Vollmilch, der Trend geht aber zu Zartbitter. Eybel freut sich, dass seine Zunft Denken in Richtung Qualität gelenkt hat. Besonderen Spaß hat er an seinen „Exoten“: Zuerst kam Zartbitter mit rosa Pfeffer, aus der bald eine scharfe Chili wurde. Jetzt gibt es eine Weiße mit Vanille und Rosenblütenblättern. Es gibt sogar Ecken mit Tomate und grünem Pfeffer. „Beim Probieren muss man das Hirn ausschalten“, sagt Eybel, und das gilt für die Kunden wie für ihn und sein Team. Rezepte und Vorschläge werden gesammelt und dann verwirklicht, wenn die Zeit und die Technik dafür reif sind. Einen besonders „harten Job“ hatte Eybel, als seine Frau unbe-

HANS WOLF: Ich liebe sie alle

Senf- oder Bierpralinen gefällig? Die Ideen von Hans Wolf sind jedes Mal ein Knaller: Der Pâtisserieseur vom Tegernsee steht auf „Spezielles“ statt auf den ewig gleichen Trott. Deshalb hat sich der Gastronom, dem die Oma die Liebe zum Kochen vermittelte, in der Pâtisserieschule München und mehrfach bei den Spezialisten im französischen Lyon weitergebildet. 2004 entwickelte er dann die Hommage an seine Jugend im Bräustüberl Tegernsee und an seine Mutter, die 30 Jahre lang dort bediente: die Bierpraline mit Malz. Dazu kam die Bayern-Praline mit Hopfen und Malz. Beide wurde in seinem Laden „Criollo“ in Rottach verkauft. Im Juli ist der Wirt in die Schießstätte Tegernsee umgezogen, hat dort Criollo integriert und sich gleich was Neues einfallen lassen: Beim Senf-Machen inspirierten ihn die Aromen, Himbeersenf war seine Erfindung. Also warum daraus nicht eine Praline zaubern? „Nach dem Essen soll man etwas Süßes zu sich nehmen, das vergessen die Leute leider oft, das regt aber die Verdauungssäfte an“, so das Plädoyer für die Kreation. Zur Auswahl stehen auch weitere 20 Sorten. Seinen Favoriten kann selbst der findige Wirt nicht benennen: „Ich liebe sie alle, das ist ja das Schlimme.“ Im Internet unter www.cc-criollo.de



Doch meist werden die feinen Zutaten per Hand verarbeitet - und dabei immer wieder freudig angelächelt.

dingt Brombeertrüffel wollte. „Die Früchte allein sind geschmacklich schwer zu erkennen.“ Erst in Verbindung mit Mascarpone, Sahne, Trüffel wird die Mischung perfekt. So entstand auch seine Reminiszenz an das Eis mit heißen Himbeeren: Die „wahre Liebe“ lockt mit unschuldig weißer Schokolade und Vanilletrüffel, bevor man zum leidenschaftlich roten Kern des Geschehens, dem Himbeermark, vordringt.

Für solche Kreationen sind besondere Maschinen nötig. Vor der endgültigen Verarbeitung durchläuft die Schokoladenmasse eine Temperaturkurve teils in verschiedenen Kesseln, in deren Verlauf sich die Fette miteinander verbinden. Liegt man ein Grad daneben, passiert das, was jede Hausfrau kennt: Die geschmolzene Schokolade verbindet sich nicht mehr. Für Liebhaber-Prä-

linen werden die Zutaten, also Schokolade und Füllungen wie selbst gekochte Marmelade, in eine Spezialmaschine gefüllt. „Die habe ich mir aus Einzelteilen fertigen lassen“, so Eybel. Und fügt trocken an: „Hat ungefähr den Wert eines mittleren Eigenheimes.“ Das Eigenheim der besonderen Art macht einen Teil von Eybels Existenz aus: Die Maschine kann mit zwei Düsen in einem Vorgang Pralinhülle und Inhalt in die Kunststoff-Formen füllen, die mit einem Magnet zusammengehalten werden. „Für zwölf Stück brauchen wir nur noch 1,5 Sekunden“, so der Firmenchef. Noch schneller ist der Vorgang in der „One-Shot-Anlage“, die Füllung und Schokolade extra verarbeitet und deren Ergebnisse per Laufband zur nächsten Station transportiert werden.

Das alles klingt hochtechnisch und nach Massenproduktion, in Wirklichkeit aber hat der Betrieb kleine Anlagen und verarbeitet die Hälfte der Pralinsorten ausschließlich per Hand. Das sind „Karwendelspitzen“, wo auf Schokoplatten Trüffelmasse platziert und die „Wände“ ange stellt werden. Das ist Nougat, das im Stundentakt in Schichten gegossen, dann mit einer Schneidharfe portioniert und überzogen wird. Das sind Florentiner-Berge, für die die Grundmasse gekocht, dann auf ein Blech gehäuft und gebacken wird. Und das ist auch der Blätterkrokant: Hierfür wird geschmolzener Zucker mit Nougat vermischt und immer wieder übereinander geschlagen, bis der Zucker in Schichten kristallisiert. Dann wird die Masse mit Papier ausgerollt, mit einer Walze geschnitten, anschließend überzogen, gehärtet - und in null Komma nichts gegessen! Den Charakter des flüchtigen Glücks unterstreichen natürlich die flüssig gefüllten, hochprozentigen Kreationen, die teilweise sehr aufwändig mit einer Zuckerkruste ihren Platz in der Schokoladenwelt finden. Die Krönung der ganzen Kunst sind dann noch zweifach gefüllte Suchtpotenziale: „Amore mio“. Das sagt alles.

Alles zu Eybel und der Kakaohistorie im Internet: www.schokoladenquelle.de

GASTHAUS
JENNERWEIN
1826
bayrische u. österreichische
Schmankerln
und manchmal Holzfaßbier



Kulinarischer Herbst im Jennerwein

Wildspezialitäten

Kirchweihganserl u. Enten

Genießer ~ Menüs

Auf Ihren Besuch
freuen sich

Fanni u. Christian Piroch

Münchner Str. 127
83703 Gmund • Dürnbach
Telefon 08022-706050

www.gasthaus-jennerwein.de



MAXIMILIAN HAGN: Eine Sünde wert

Der dritte Süße im Umfeld des Tegernsees ist Maximilian Hagn. Der wahrt nicht nur die Familientradition in punkto Gastronomie, sondern verarbeitet auch gleich noch die selbst gebrannten Schnäpse. Die Enzianhütte in Entertrotach ist in den Händen seiner Eltern, deren Williamsbrand und der Enzian finden natürlich ihre Verwendung in den Pralinen. 1996 baute Maximilian Wagner an das hundertjährige Anwesen seine Backstube an und beschäftigt jetzt drei Mitarbeiter. Der Konditormeister macht alles, was zum Handwerk gehört, von der Torte bis zu 30 Pralinsorten, beliefert das Tal und verkauft selbst in der Rottacher Seestraße. Preisgekrönt sind die Amaretto- und Eierlikör-Trüffel, der „Renner“ sind die mit Ingwer und die Macadamia-Taler. „Momentan sind auch Gewürze im Kommen“, Kaffee mit Zimt und Kardamon beispielsweise. Die Eingebungen dafür hat Hagn alle selbst - nur eine fehlt noch: die für kalorienarme Sorten. Deshalb heißt bisher seine Devise: „Wenn schon eine Sünde, dann eine hochwertige.“
Internet-Adresse: www.confiserie-hagn.de