

Ein Traum in Schokolade

In Hochbach entstehen feinste Pralinen und Trüffel in aufwändiger Handarbeit

Ein „schöner Knack“, schon tritt der zarte Schmelz zutage, das Innenleben der Praline, und dann ist es da, das perfekte Geschmackserlebnis. Für Glücksgefühl soll Schokolade verantwortlich sein, stimmungsaufhellend, und sogar als Aphrodisiakum wirken. In früheren Zeiten galt Kakao als berauschendes Mittel, zeitweise wurde er als Zahlungsmittel eingesetzt. Heute steht der Genuss im Vordergrund, wenn sich Schokolade mit Nougat, Marzipan oder einer Ganache, der Füllcreme, verbindet. Eine kleine aber im wahrsten Sinne des Wortes feine Genuss-Hochburg ist in dem 40-Seelen-Ort Hochbach, er gehört zur Stadt Burgbernheim, zu finden. Dort betreibt Konditormeisterin Anna Kaerlein ihre Chocolaterie und Patisserie „Grand Cru“.

Internationaler geht es kaum: Die Rohmaterialien für ihre Kreationen bezieht Anna Kaerlein aus Frankreich, der Schweiz, Österreich und Madagaskar (die Vanille). Aus Deutschland stammen Nougat und Marzipan - das Lübecker Marzipan sei einfach unübertrefflich, schwärmt

die 29-Jährige. Die Schnäpse für die hochprozentigen Pralinen kommen dagegen aus der fränkischen Heimat, aus dem nahen Auernhofen.

Die Leidenschaft für das Backen hat Anna Kaerlein als Jugendliche entdeckt, zunächst nur als Hobby, der berufliche Sprung in die Welt von Schokolade und Torten schien weit. Dann aber folgte nach dem Abitur tatsächlich die Ausbildung zur Konditorin in Frankfurt, von wo aus Anna Kaerlein nach St. Moritz wechselte, um später in Frankreich und München die Kunst der Pralinenherstellung „von der Pike auf“ zu lernen. Mit „tollen Rezepten“ habe sie es gerade in Frankreich zu tun bekommen, die sie jetzt in ihrer eigenen kleinen Chocolaterie freilich bestenfalls in abgewandelter Form umsetzen kann. „Bombiger“ und fetthaltiger seien die Pralinen in Frankreich, derartige Kalorienbomben kämen hierzulande geschmacklich nicht so gut an.

Acht verschiedene Pralinenarten gibt es, durch verschiedene Zutaten

werden daraus unzählige Sorten. Anna Kaerlein beschränkt sich auf sechs (zur Weihnachtszeit neun), die sie abhängig von der Jahreszeit variiert. So stellt sie sicher, dass die Pralinen frisch bei ihren Kunden ankommen. Derzeit, im Herbst, entstehen in ihrem kleinen Produktionsraum unter anderem Rotweintrüffel, Buttermarzipan und Hochbacher Zwetschge. Letztere ist gefüllt mit Zwetschgenschmacks von Anna Kaerleins Vater, hergestellt im Bauernhaus der Familie, in dem auch die Chocolaterie untergebracht ist.

Mit viel Fingerspitzengefühl

Wie aber kommt es nun zum Zusammenspiel von Hochbacher Zwetschge und Schokolade, wie lange dauert es, bis aus Lübecker Marzipan, einem Schokoladenhohlkörper und einer Handvoll weiterer Zutaten Walnussmarzipan wird?

Am Anfang steht die Herstellung der Füllung, dazu wird Sahne aufgekocht und, abhängig von der Pralinenart, Zutaten wie Kuvertüre, Butter oder Alkohol. Ist die Füllung abgekühlt, folgt die laut Anna Kaerlein aufwändigste Arbeit, das Befüllen der Hohlkörper. Aus der Schweiz bezieht die Konditormeisterin die schokoladigen Kugeln, die „fast keiner“ selbst anfertigt, da die Herstellung zu arbeitsintensiv wäre, ohne ein vergleichbares, hauchdünnes Ergebnis zu erzielen. Beim Befüllen heißt es für die 29-Jährige, besonders exakt zu arbeiten. Gelingt beispielsweise zu wenig Creme in die spätere Praline, wird zu viel Schokolade zum Verschließen des Einfüllloches benötigt, was wiederum das Geschmackserlebnis schmälern würde.

Dann heißt es, die Pralinen beziehungsweise Trüffel eine Nacht stehen zu lassen. „Pralinen dauern immer zwei Tage“, erläutert die Konditormeisterin. Erst dann kann die Kreation mit Schokolade verschlossen werden. Andernfalls würde sich die Füllung in der bereits fertigen Praline beim Abkühlen zusammenziehen und ein Hohlraum entstehen. Anschließend kann das Stück wahlweise in Kuvertüre getaucht, oder aber in Kakaopulver beziehungsweise Pu-



Anna Kaerlein in ihrem Produktionsraum, wo die gefüllten Pralinen eben ihr abschließen des Bad in Kakaopulver erhalten. Foto: Berger

derzucker gewendet werden. Aber halt: So einfach „nur“ in Kuvertüre kann die Praline nicht gebadet werden, der Schokoladenüberzug muss nach dem Erhitzen „aktiv“ abgekühlt werden, um eben jenen „schönen Knack“ beim Hineinbeißen zu ergeben und einen schönen Glanz zu erzeugen. Schließlich müssen Pralinen nicht nur geschmacklich gut sein, so Anna Kaerlein, sie müssen auch optisch etwas hermachen.

Oft unterschätzt, aber ebenfalls zeitintensiv, ist das Verpacken der süßen Kugeln, das Anna Kaerlein mit ebenso viel Hingabe angeht, wie die gesamte Pralinenherstellung selbst. „Ein bisschen perfektionistisch muss man schon sein“, meint sie, und befüllt kleine, in exakten Reihen aufgestellte Papierförmchen mit ihrer schokoladigen Arbeit. Zu kurz kommt in der Pralinenherstellung häufig das Garnieren, ihre liebste Arbeit.

In der deutschen Nationalmannschaft der Köche, der Anna Kaerlein seit zwei Jahren angehört, hat sie zuletzt besonders die Schokoladengarnierungen übernommen. In ihrer Patisserie lässt sie ihrer Kreativität vor allen Dingen bei der Verzierung der (Hochzeits-) Torten freien Lauf.

Während sie letztere auf Bestellung anfertigt, sind Pralinen immer erhältlich. Nur Sonderwünsche in großer Stückzahl müssen vorbestellt werden, „die große Masse schaffe ich nicht“. „Darauf habe ich auch keine Lust mehr“, setzt die 29-jährige Konditormeisterin lieber auf Qualität. Sie selbst kann übrigens auch den kleinen Köstlichkeiten, trotz des täglichen Umgangs damit, hin und wieder nicht widerstehen: „Ich esse sie sehr gerne.“ Abhängig von der Tagesform zählen Cassis oder Nougat mit Kakaobohnen zu ihren persönlichen Favoriten. CHRISTINE BERGER



Aufgereichte Köstlichkeiten: Schnödes Kalorienzählen tritt da in den Hintergrund.