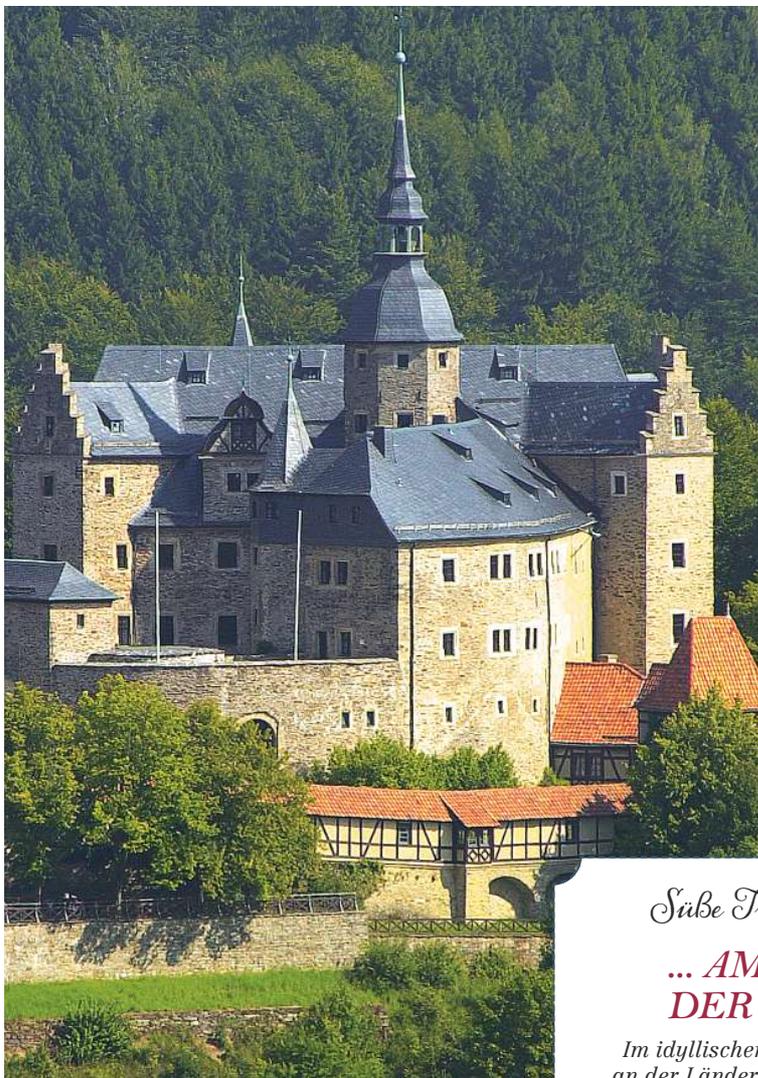


Schokoladenkunst mit Herz & Verstand

Wenn andere Menschen verreisen, bringen sie Urlaubsfotos mit. Wenn Veronika Kaub um die Welt fliegt, bringt sie häufig neue Pralinenideen mit. Für ihre Manufaktur in Oberfranken ist sie immer in geheimer Schoko-Mission unterwegs.

TEXT: SABINE PRELL • FOTOS: RIEGG & PARTNER FOTOSTUDIOS/LAUENSTEIN CONFISERIE



Süße Tradition ...

... AM FUSS DER BURG

Im idyllischen Frankenwald, an der Ländergrenze zwischen Bayern und Thüringen, liegt die Fischbachsmühle am Fuße der Burg Lauenstein. Hier ist die Schokoladenmanufaktur von Veronika Kaub und Thomas Luger untergebracht, wo seit über 50 Jahren handverlesene Schokoladenspezialitäten entstehen. Der romantischen Burg verdankt die Manufaktur auch ihren Namen: Lauenstein Confitserie.



DIESE SEITE OBEN Die Lauensteiner Burg prägt die oberfränkische Landschaft, dort, wo Veronika Kaubs kleine, süße Kostbarkeiten herkommen. **DIESE SEITE UNTEN** Erst ausgiebig conchierte, also tagelang gerührte Schokolade, fließt so perfekt – und schmeckt als liebevoll verpacktes Präsent nochmal so gut.



Kupfer

... ist goldwert. Denn es hält die Temperatur am besten. Für Kuvertüre und Schokolade ist das besonders wichtig.



Geschenke spielen im Leben von Veronika Kaub eine große Rolle. Nicht nur, dass ihre Manufaktur – gerade zur Geschenkezeit um Weihnachten – turbulente Zeiten durchlebt, sie und ihre Confiseure arbeiten täglich mit nichts Geringerem als dem Göttergeschenk schlechthin: Kakao. Seit vielen Jahren pflegt sie eine besondere Leidenschaft für exklusive Schokolade, und die kleinen Genusspäckchen aus ihrem Haus finden ihren Weg in alle Welt – in der die Münchnerin gerne selbst herumreist, häufig in geheimer Schoko-Mission.

Turbulente Zeiten

Ihre Reiselust schlägt sich nicht selten im Sortiment nieder: fruchtige Füllungen und exotische Kombinationen begeistern Schenker und Beschenkte. „Schenken ist eine sehr persönliche Geste“, sagt die lebensfrohe „Chocolosophin“ und legt Wert darauf, dass man ihren Köstlichkeiten ansieht, wieviel Herz in ihnen steckt. Die Kunden danken Veronika Kaub das Gespür für Trends und sorgen dafür, dass es gerade jetzt vor Weihnachten hoch hergeht in der Fischbachsmühle am Fuß der Lauensteiner Burg. Es liegt bestimmt auch an der eisernen Konsequenz, mit der sie den Zutateneinkauf führt. Das gehört für die Expertin zu den vielen Lektionen, die sie am Wegesrand gelernt hat. „Bestärkt hat mich darin ein bemerkenswertes Erlebnis beim Sternekoch Eckart Witzigmann in München. Er mahnte uns schon in den frühen Jahren seines Sternerestaurants ‚Aubergine‘ bei einem gemeinsamen Kochkurs, besonders auf die Auswahl der Zutaten zu achten.“ Sein Credo ist inzwischen auch in Lauenstein Gesetz: „Eine Praline kann nur so gut sein, wie es die Rohstoffe

O BEN LINKS Nicht nur die Zutaten, auch die Gerätschaften wie etwa Kupferschüsseln, entscheiden über die Qualität. **UN TEN LINKS** Edelmarzipanröllchen werden ins Zuckerbett zum Trocknen abgesetzt.

RECHTS Willkommen im Cafe in der Fischbachsmühle, mit feinen Kuchen und Schokoladenspezialitäten. **UNTEN** Frisch aus der Ingwerküche: Ob kandiert oder schokoliert, die gesunde Wurzel hat viele Fans.

dazu erlauben“, sagt sie lächelnd. Je sorgfältiger wir auswählen, desto reiner, geschmackvoller und außergewöhnlicher ist das Ergebnis.“

Eine strenge Chocosophie

Stunden um Stunden verbringen sie und ihre Meister mit der Auswahl der richtigen Schokoladen, Kuvertüren und Gewürze. Nicht wenige Kniffe wurden über Jahre ausgetüfelt und heute freilich sorgfältig gehütet. „Gewürze zum Beispiel müssen im Moment der Herstellung das beste Aroma haben“, verrät Veronika Kaub „Je frischer, desto reicher und differenzierter der Geschmack.“ Frisches Fruchtmarmelade und Obstbrände holt sie nur bei ausgewählten Adressen, die Nüsse stammen aus den Ernten von kleineren Anbietern in Frankreich und Italien. Auch die Butter und die Sahne müssen, nunja, eben erste Sahne sein. Der vollkommene Verzicht auf Konservierungs- und Farbstoffe rundet den Katalog der Ansprüche ab. Und die ganz großen Geheimnisse? Die dürfen leider auch ihre Kunden nicht wissen – aber sie können sie schmecken. ❀



INFOS & KONTAKT

Lauenstein Confiserie

mit Café Fischbachsmühle
96337 Ludwigsstadt
Telefon: 0 92 63 / 9 45-480
www.lauensteiner.de

Pralinen DIY

Ganz einfach selbst gemacht

Eigene Schokoladenkunstwerke liegen voll im Trend. Mit der richtigen Vorbereitung und Ausstattung sind sie kein Hexenwerk.



FÜR NASCHKATZEN
Ein Schokoladenbrunnen für das schnelle Pralinen zwischendurch.



1. Das Drumrum

HOHLKÖRPER selbst herzustellen, ist ungeheuer aufwändig. Wer sich die Mühe in der heimatischen Küche nicht machen will, muss trotzdem nicht auf selbstgemachte Pralinen verzichten. Es gibt vorgefertigte Herzen, Sterne, Kugeln oder Eier in verschiedenen Schokofarben zu kaufen (zum Beispiel bei www.pralinen-werkzeug.de).



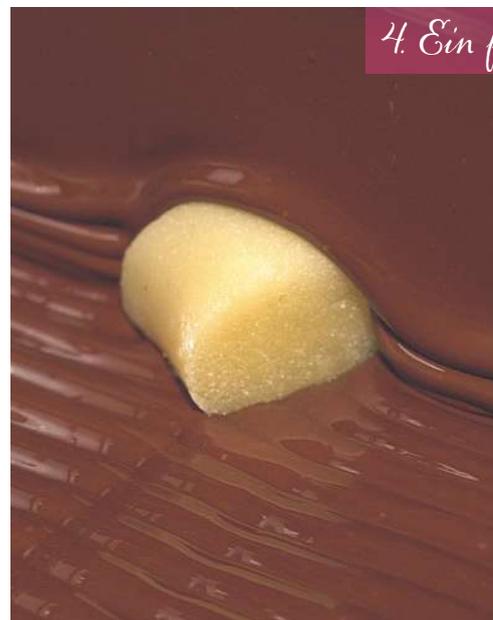
2. Die Füllung

DAS ZARTE Innenleben einer Praline kann entweder aus einer selbstgemachten Ganache bestehen oder aus einer fertigen Füllung. Verschiedene Geschmacksrichtungen, zum Beispiel Trüffelcreme, sind im Fachhandel vor Ort oder online erhältlich unter www.lauensteiner.de.



3. Das Happy End

ZULETZT DIE KÜR
Wer seinen selbstgemachten Trüffeln die typische Igelform geben möchte, muss sie zunächst mit Kuvertüre überziehen und im noch halbfüssigen Zustand mit der Pralinen-gabel bearbeiten. Da dieser Vorgang zeitlich nicht viel Spielraum lässt, empfiehlt es sich, nicht alle Trüffel gleichzeitig zu überziehen, sondern in Chargen zu arbeiten.



4. Ein feiner Kern

GUT UMHÜLLT
Noch eine simple Methode für eigene Pralinen: Marzipan in kleine Häppchen schneiden, dann in die gewünschte Form bringen und mit Kuvertüre umhüllen. Auch hier schaffen liebevolle Dekorationen, zum Beispiel mit Nussplittern oder essbaren Goldflocken, einen krönenden Abschluss.

KOMPAKTWISSEN CONFISERIE

Schoko-Know-how

Drei Verfahren für
perfekte Pralinen



Beim **Überzugverfahren**, der ältesten Methode der Pralinenherstellung, wird der bereits vorgeformte Pralinenkern (zum Beispiel Marzipan) mit flüssiger Schokolade überzogen. Anschließend kühlt die Schokolade ab und erstarrt. Später können die Pralinen noch von Hand dekoriert werden, mit Schokolade in anderen Farbnuancen, Nüssen, Krokant, Früchten etc.

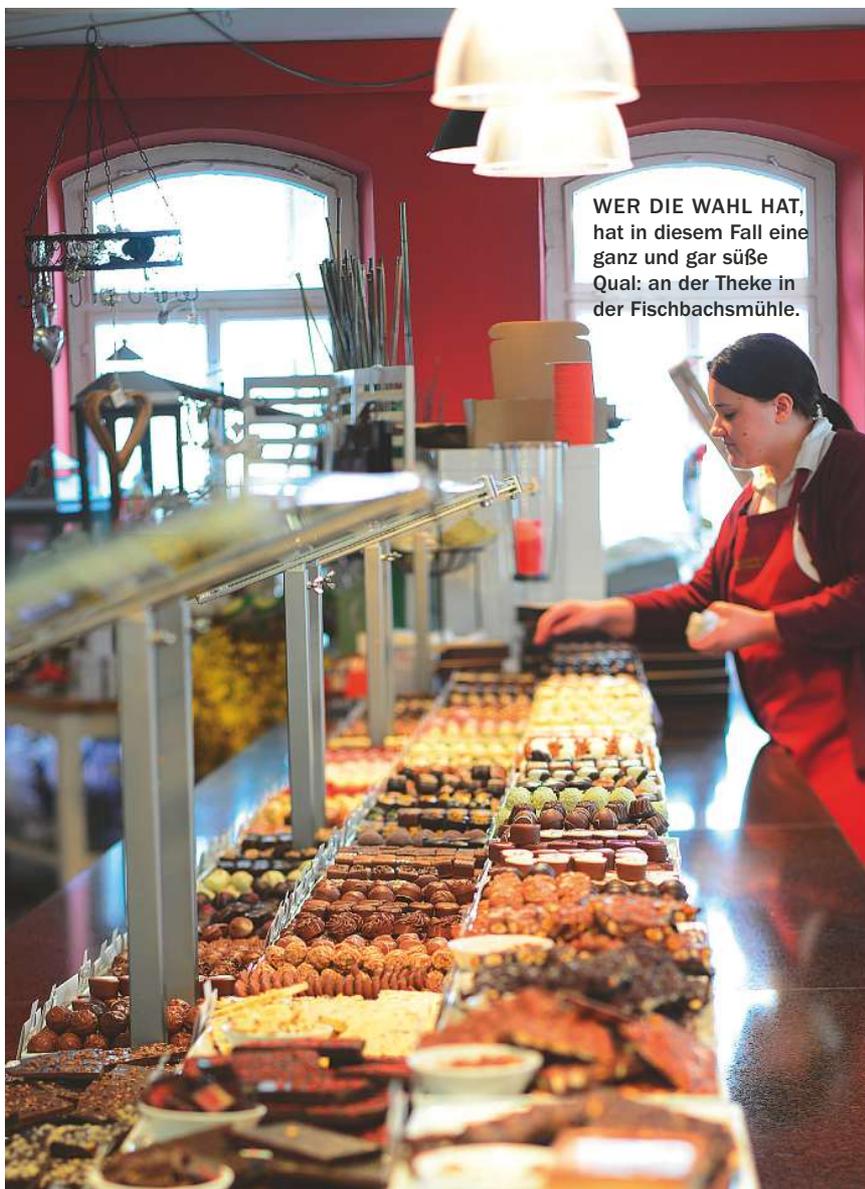
Beim sogenannten **Schicht- und Schneideverfahren** wird die feste oder halb feste Masse nach der Kühlung in die gewünschte Form geschnitten. Besonders gern wird dieses Verfahren bei Pralinen angewandt, die aus verschiedenen Schichten bestehen, beispielsweise Nougat, Krokant, Marzipan oder Früchte. Oft erhalten die Pralinen noch einen Schokoladenüberzug.

Das **Hohlkörperverfahren** funktioniert nach dem selben Prinzip wie die Herstellung von gefüllter Schokolade:

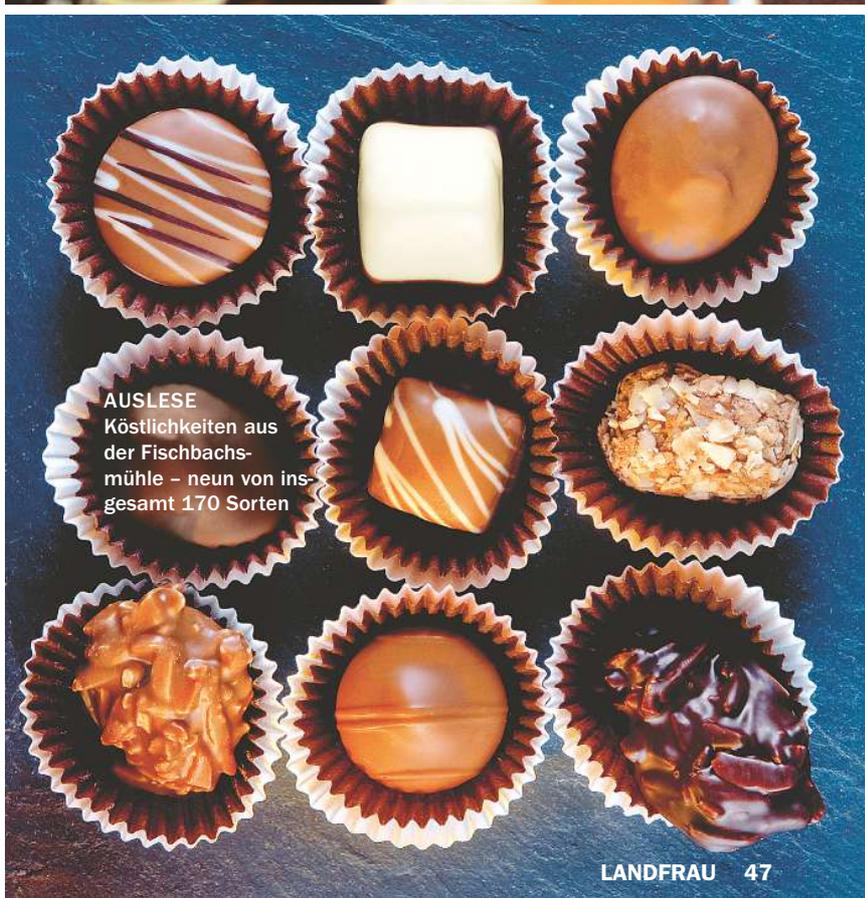
Die flüssige Schokomasse wird in temperierte Formen gegossen. Durch das Wenden dieser Formen fließt die Schokolade ab, und an den Wänden bleibt lediglich eine dünne Schicht haften, die während der anschließenden Kühlung erstarrt. Dann wird die Füllung exakt dosiert in die so entstandenen Hohlkörper gegeben und mit einer dünnen Schokoladenschicht geschlossen. Dieses Verfahren bietet sich insbesondere für Pralinen mit flüssiger oder halbflüssiger Füllung an.

Die Grundlage aller Pralinen bildet immer flüssige Schokolade. Die eignet sich aber erst nach ausgiebigem Conchieren für die Herstellung zartschmelzender Pralinen. Das heißt, sie ist erst nach tagelangem ununterbrochenem Drehen, Wenden, Lüften und Temperieren in Rühr- und Reibsystemen für die Produktion bereit.

Dass trotzdem so viel süße Abwechslung zustande kommt, liegt daran, dass je nach Schokoladensorte noch Milch, Zucker, Sahne oder zusätzliche Kakaobutter unter die Masse gemischt werden. In Lauenstein etwa entstehen so rund 170 verschiedene Sorten – natürlich nach streng geheimer Rezeptur.



WER DIE WAHL HAT,
hat in diesem Fall eine
ganz und gar süße
Qual: an der Theke in
der Fischbachsmühle.



AUSLESE
Köstlichkeiten aus
der Fischbachs-
mühle – neun von ins-
gesamt 170 Sorten