

Pralinen und Wein

Schokolade und Wein ist seit rund zehn Jahren ein nicht unbedeutendes Thema für Genießer. Früher traute man sich kaum an eine solche Kombination. Heute werden diverse Kurse zum Thema angeboten und wird ein bekannter Spezialist wie Eberhard Schell aus Gundelsheim in seiner Schokoladenmanufaktur nicht müde, für eine Reihe von Weinerzeugern sogar spezielle Schokoladen mit Wein zu kreieren.

Schell verweist darauf, dass Schokolade und Wein viele Gemeinsamkeiten haben, angefangen vom Wachstum in bestimmten Regionen bis hin zur Geruchs- und Geschmacksvielfalt. Er selbst bezeichnet die Kombination als „Fest der Sinne“, aber nur, wenn man auf Qualität achtet und nicht die „Pennerschokolade“ aus dem Supermarkt für 49 Cent und den Billigwein aus dem Discounterregal für 99 Cent/Liter ordert.

Für das Zusammenspiel zwischen Schokolade und Wein lassen sich bestimmte Regeln aufstellen, etwa Zartbitter zu kräftigen Rotweinen oder Frucht zu Frucht. Noch ein Stück mehr Spielraum hat man dagegen bei der Kombination von Wein mit Pralinen. Dabei war diese Verbindung noch vor einigen Jahren eher verpönt. Die kleinen, leckeren Kügelchen gab und gibt es zwar stets in der Nobelgastronomie als Abschluss eines Menüs oder im Alltag am Ende des Nachmittagskaffees. Aber gezielt Wein mit Pralinen – oder umgekehrt – zu erleben, ist noch eine junge Denkweise.

In der haben auch württembergische Weinspezialitäten wie der hellrote, meist leicht fruchtige Schiller und der bei den Gerbstoffen sehr sanfte Trollinger ihren Platz. Der Schillerwein kann sich gut mit Pralinen vertragen, die eine etwas schärfere Füllung (zum Beispiel Senf) haben. Der Trollinger ist ein guter Partner zu Trüffeln, bei denen Bitterschokolade im Spiel ist. Ist Frucht in der Praline, empfiehlt sich vielleicht ein edelsüßer Riesling oder Kerner. Bei Minze in der Rezeptur passt in der Regel der in Württemberg populär gewordene Sauvignon Blanc in trockener Version. Wurden Nüsse verwendet, könnte ein kräftiger Lemberger der ideale Partner sein.

Spaß macht es, die Traumpaare selbst zu erschmecken, am besten im Freundeskreis. Begonnen wird mit einem Minischluck Wein und dann überlegt, welche Pralinen (eine kleine Auswahl vorbereiten) passen könnten. Ist der süße Partner zum Wein gefunden, wird beides gemeinsam in den Mund genommen – das kann die Zunge richtig zum Vibrieren bringen. Auch der andere Weg ist gangbar: zuerst ein bisschen von verschiedenen Pralinen naschen und sich dann überlegen, welcher Tropfen aus der Weinauswahl, die auf dem Tisch steht, passen könnte. Einig sein wird man sich bei diesem Spiel vielleicht nicht immer. Aber Unterhaltung ist garantiert...



**Bäckerei und
Konditorei Schmid**
Ostergasse 31
Markgröningen
Tel. 07143 53 08
www.baeckerei-schmid.de

**Pralinen-Werkstatt
Beate M. Bientzle**
Austraße 24
73252 Lenningen
Tel. 07026 37 29 79
www.pralinenwerkstatt-bientzle.de

Was Frauen zaubern

Süße Versuchung

Zwei Frauen in Württemberg sind im wahrsten Sinn des Wortes besonders süß. Beate Bientzle formt in Lenningen delikate Pralinen in ihrer „Werkstatt“, die Vaihinger Weinprinzessin Verena Schmid tut es in der elterlichen Bäckerei in Markgröningen.

Der höchste Weinberg Württembergs in Neuffen (Württemberg 2/2013) ist nicht weit entfernt. Aber wir wollen diesmal nicht hoch hinaus, sondern uns im Untergeschoss eines Wohnhauses in Lenningen einer süßen Versuchung hingeben. Denn hier befindet sich die Pralinen-Werkstatt von Beate Margarete Bientzle, die jetzt wieder – und noch bis Dezember – ihre Produkte jeden Samstag auf dem Kirchheimer Markt und neuerdings auf ihrer Internetseite offeriert sowie mit ihren Pralinen bei ambitionierten Weinhändlern wie Mauz in Nellingen und sogar bei Feinkost Käfer am Frankfurter Flughafen (!) vertreten ist.

Das mit dem noblen Feinkostunternehmen ist kein Zufall. Die in Stuttgart geborene gelernte Konditormeisterin (1984 erhielt sie ihren Meisterbrief) war einige Jahre in München für Käfer tätig und formte dort in einer Art „Show-Abteilung“ Ungewöhnliches wie Türme und sogar Schreibmaschinen aus Schokolade oder Marzipan. In ihrer Vita stehen noch Chef-Pâtissière im „Schlosshotel Ludwigsburg“, eigenes Café auf der Alb in Laichingen, zahlreiche süße Fortbildungskurse in Deutschland und der Schweiz – und schließlich die neuerliche Selbstständigkeit ab März 2010 mit der Pralinen-Werkstatt.

Mut gehörte sicher dazu, auf dieser Basis Unternehmerin zu werden. Aber die 54-Jährige dachte erst gar nicht an ein Scheitern und sah sich schnell in ihrer Meinung bestätigt, dass gerade bei süßen Naschereien Qualität gefragt und der relativ hohe Preis (im Schnitt 6,30 Euro für 100 Gramm) trotz der Billigkonkurrenz im Supermarkt

kein Hindernis ist. Sie merkt es auf dem Wochenmarkt, wo sie nicht selten vor dessen Ende ihren Stand schließen muss, weil sie ausverkauft ist. Zweimal im Jahr hat sie Saison: von Ende September bis Dezember und dann wieder von Februar bis Mai. Die frisch hergestellten Pralinen, die keinerlei Konservierungsstoffe enthalten, sollen bald vernascht werden.

Langweilig wird ihr in den Intervallen nicht. Sie muss sich um die Zutaten kümmern, die teilweise im eigenen Garten heranwachsen, etwa Walnüsse, Minze, Ringelblumen, Zwetschgen (für Brand), und schauen, was sich an regionalen Produkten verwerten lässt, etwa schwäbischer Whisky, Essig, Kirschschnaps aus der Nachbarschaft oder Regent und Tresterbrand von der Neuffener Weingärtnergenossenschaft. Beate Bientzle denkt schon voraus, gerade erst hat sie vier Walnussbäume gepflanzt, deren Früchte sie irgendwann verwerten kann. Sie probiert gern aus, um gute Geschmacksratschläge geben zu können. „Probieren Sie mal die Pralinen mit gefriergetrockneten Bio-Himbeeren mit Rotsekt“, lockt sie, schenkt ein Glas ein, reicht eine weiße runde Leckerei – und gleich darauf hat man eine fruchtige Explosion auf der Zunge. Ihre neueste Kreation hat es ebenfalls geschmacklich in sich: Schokoladensauce mit rotem Pfeffer und Balsamico zu Nudeln. Nachdem die ersten Tests auf dem Markt viel Beifall bekamen, ist sie mit dieser feurigen Sauce inzwischen in Serie gegangen.

In ihrer 15-Quadratmeter-Werkstatt ist alles wohl geordnet. „Das Wichtigste ist Hygiene“, erklärt sie, wäscht ►



Es steckt großer Aufwand hinter der Produktion der kleinen, verführerischen Pralinen, die eine Spezialität von zwei raffiniert ans Werk gehenden Würtembergerinnen sind (im Bild: Verena Schmid). Wichtig für Ergebnisse, die förmlich auf der Zunge zergehen, sind erstklassige Schokolade und sorgfältig ausgewählte Zutaten, die durchaus auch geistvoller Natur sein dürfen und möglichst aus der jeweiligen Region stammen sollen.

sich gleich nach der Begrüßung mit einem festen Händedruck ihre Finger und streift sich weiße Handschuhe über. Dann demonstriert sie die verschiedenen Arbeitsgänge so fix, dass man ihnen kaum folgen kann. Entscheidend ist schon mal der Grundstoff. Sie verwendet in der Regel die exklusive Valrhona-Schokolade aus Frankreich, weil die zu einem langen Abgang beiträgt („Wie beim Wein“, weiß die schlank gebliebene Konditormeisterin). Jede Praline entsteht in Handarbeit. „Eigentlich mache ich nur Unikate“, lacht Bientzle. Wenn sie etwas Neues kreiert, holt sie sich Tester ins Haus. „Die Kinder meines Bruders kommen gern zu Tante Beate.“

Wie viel verschiedene Pralinen sie schon gemacht hat, weiß sie selbst nicht mehr. Experimentiert wird gern. Wichtig ist ihr die Harmonie, die eine Praline auf der Zunge entfaltet. „Da muss alles stimmen, da dürfen nicht zu viele Aromen aufeinandertreffen.“ Ihre Rezepte sind zwar ihre Geheimnisse und indirekt auch ihr Unternehmenskapital. Trotzdem will sie sich im nächsten Jahr etwas in die Karten schauen lassen und Tageskurse geben, für maximal sechs Leute. Denn mehr haben in der kleinen Werkstatt nicht Platz.

Szenenwechsel nach Markgröningen. Die Stadt im Landkreis Ludwigsburg ist bekannt für den historischen Schäferlauf, ein großes Fest am letzten August-Weekend mit Disziplin wie Sacklaufen, Wassertragen und Barfußlaufen über ein Stoppelfeld. Die Zunft der Schäfer beherrscht an diesen Tagen das Bild. Eher versteckt gibt es in der Stadt indes noch etwas Besonderes: Eine Weinprinzessin produziert mehrfach im Jahr in der Bäckerei und Konditorei ihres Vaters in der Ostergasse 31 Pralinen, bei denen auch Wein eine der Zutaten ist.

Verena Schmid hat eine mehrfach enge Beziehung zum Wein. Sie ist mit Michael Hoffmann, einem jungen Wengerter aus Rosswag, verbandelt und bewirtschaftet mit ihm gemeinsam für die örtliche Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen einen Weinberg in steilen Fluren. Sie ist außerdem Vertriebsmitarbeiterin im Käsbergkeller Mundelsheim (die Genossenschaft fusionierte 2012 mit den Lauffener Weingärtnern). Außerdem wurde die 23-Jährige vor einem Jahr zur 2. Vaihinger Weinprinzessin ernannt (mit zweijähriger Amtszeit). Und dann gibt es noch – neben Handball und Joggen in den Weinbergen – ihr Hobby Pralinen, das sich selbst aber bei der gertenschlanken jungen Dame noch nicht bemerkbar gemacht hat. Wie sie Pralinen fertigt, ist bemerkenswert. Ihre Finger sind flink und geschickt wie bei einem erfahrenen

Profi. Und sie redet sogar mit der Schokoladen-Grundmasse, der Kuvertüre. „Wenn sie knackt, ist sie richtig gut“, hat sie mit der Zeit gelernt. Sie arbeitet gern mit Nüssen und Mandeln, aber auch mit verschiedenen Likörsorten bis hin zum scharfen Chili. Ihre eigene Lieblingspraline ist mit Marc de Champagne gefüllt. Oder mit Rotwein. Auch die Marke „401“ aus Rosswag, die für die zahlreichen Stäffele (Stufen) in den Terrassen steht, wurde schon verwertet. Durchaus offen ist sie für Anfragen von Weingärtnergenossenschaften, die Interesse an Pralinen haben, bei denen ihr Wein Verwendung findet. Die eigenen Produkte aus den zarten Händen von Verena werden preiswert offeriert, ab 3 Euro aufwärts für 100 Gramm. „Meine Eltern sind in einer Kleinstadt zu Hause, da muss man aufpassen, dass man nicht zu teuer ist.“

Rudolf Knoll



Der Ursprung der Praline

Alles begann in der Zeit des „Sonnenkönigs“ Ludwig XIV. in Frankreich (1638–1715). Einer seiner Minister war César de Choiseul, Graf von Plessis-Praslin. Der wiederum hatte einen Koch, der für seinen Herrn ein Konfekt aus Mandeln und Zucker kreierte und nach ihm benannte – aus Praslin wurde schließlich Praline.

Heute versteht man darunter ein vielseitiges gefülltes Konfekt aus Schokolade mit Bestandteilen wie Sahne, Nougat, Nüssen, Pistazien, Likör und sonstigen Spirituosen, Marzipan und ähnlichen verführerischen Dingen sowie diversen Aromen. Bekannte Sorten sind Mozartkugeln, Weinbrandbohnen (die von Weinbrenner Asbach erfunden wurden) und Trüffel, die natürlich nichts mit dem unterirdisch wachsenden, teuren Edelpilz zu tun haben, nur so ähnlich aussehen. Aber im Gegensatz zur Trüffel aus dem Boden, bei der es gern gesehen wird, wenn sie größer gerät, ist für unsere Praline vorgeschrieben, dass sie mundgerecht sein soll. Größere Artikel dürfen deshalb nur die Bezeichnung Konfekt tragen. Vorgeschrieben ist ein Schokoladenanteil von mindestens 25 Prozent.

Pralinen gelten aufgrund ihrer nicht einfachen Herstellung als Krönung der Chocolatierskunst. Vor allem kleine Hersteller, die hochwertige Zutaten verwenden und viel Fingerspitzengefühl sowie Phantasie einsetzen, versuchen gegen den Strom der Industrialisierung zu schwimmen, der auch diese Branche erfasst hat. Hier werden billige Zutaten wie minderwertiges Pflanzenfett statt teurer Kakaobutter verwendet und hilft moderne Technik, die für größere Auflagen sorgt, die Preise zu senken.