

Österreichische Bäcker & Konditor Zeitung

9/20

115. Jahrgang – Offizielles Organ der Bäcker und Konditoren Österreichs – 2. Mai 2020

Österreichische Post AG, WZ 02Z034225 W, Verlag Almer, Lenaugasse 5/11, 1080 Wien

Themen dieser Ausgabe:

3. Internationaler Konditorenwettbewerb:
„Schnitzel für alle“

Konjunktur: Beispielloser Fadenriss mit
Aussicht auf Erholung

Österreich weiterhin mit AA+

⇒ Herbstgeschäft vor, da braucht es wieder neue Ideen, vor allem „muss man wissen, was gerade gefragt ist“.

Die Regners in Seckau waren schon beim Trüffelwettbewerb dabei, „aber beim Konditorenwettbewerb sind wir zum ersten Mal“, sagt Gregor Regner. Eigentlich war



Gregor Regner durfte sich bei der ersten Teilnahme am Konditorenwettbewerb gleich über drei Goldene freuen.

das Ganze mehr als Versuchsballon gedacht. „Eine unserer Gesellinnen hat zwei Pralinen kreiert und ich dann auch noch zwei, da wollten wir einfach schauen, wie es läuft.“ Lief gut, drei Goldene, je eine in Silber und Bronzene. „Bei uns gehen diese Pralinen weniger, weil es sich, wie bei der Rosmarin Trüffelpraline und der Espresso Limette um ausgeschlagene

Hohlkörper handelt, „aber die liefern wir an gewerbliche Abnehmer in Graz“. Auch die Tigerkaramell erreichte 100 Punkte. Scheint so, dass sie in Seckau einen Lauf haben: „Das Ostergeschäft ist auch gut gegangen, vor allem dank unseres Online-shops, wir mussten sogar nachproduzieren.“ Dafür tritt jetzt Ruhe ein. Das Lebkuchengeschäft läuft erst im Herbst an, „mit der Produktion starten wir wieder im August.“

Tokio, Budapest, London – College, Ausbildung zur Business Managerin (Bachelor of Business Administration), Arbeit als Consultant und Senior Consultant in verschiedenen Ländern für diverse Unternehmen, unter anderem für Walt Disney Productions, ein Jahr Schokolade-Akademie bei Callebaut. Umstieg zur Pralinenmacherin (die Gewerbeberechtigung zur Herstellung von Schokolade, Bonbons und Konfekt erwarb die gebürtige Ungarn in Österreich). „Ich will einzigartige Produkte kreieren.“ Das meint Eszter Lukenics wirklich so. „Weil so vieles gleich schmeckt“, will sie das Besondere und das soll auch besondere Momente einfangen. Wie die Architektur steingewordene Musik ist, so sollen in Lukenics Pralinen Sonnenaufgän-

ge, Stimmungen und Licht wiedergegeben werden. Neun Jahre hat sie in Japan verbracht und dabei den hohen Anspruch der Japaner an Qualität und Authentizität achten und schätzen gelernt. Das bestimmt ihr eigenes Arbeiten. Jedes Stück ist handbemalt – „ich verwende gefärbte Kakaobutter und kräftige Farben – und damit einzigartig. Ihre „Nebula Artisan Chocolate“ machte anfangs Kopfzerbrechen. „Eszter heißt Stern und ich wollte einen Namen für mein Unternehmen, der etwas mit dem All zu tun hat.“ Schließlich stieß sie im Internet auf die Bilder von galaktischen Nebeln, Nebula, deren Formen- und Farbreichtum sie faszinierten. Also Nebula. Das Programm heißt Pralinen mit intensivem Kakaogeschmack, das bedeutet zumindest 70,5 % Kakaoan-



Der Verführung der Schokolade und dem Zauber der Formen und Farben erliegen. Eszter Lukenics nimmt uns auf eine Reise der Sinne mit: zweimal Gold. Foto: Nebula Chocolate.

teil. Die Schokolade kommt von Callebaut, für die Füllungen greift sie auf heimische Produkte zu. „Ich liebe Kürbiskern, das hat so viele Facetten, je nachdem, wie man es einsetzt. Minze liebe ich auch, die passt so gut mit Schokolade zusammen. Und da gibt es sicher noch mehr.“ Mit ihrer Kürbiskern Kollektion und den Dark & Creamy – Pralinen hat sie beim Wettbewerb zweimal Gold eingeheimst.

Luft nach oben, Lust auf mehr. Immerhin

⇒

⇒ steht sie sozusagen erst am Anfang. Mit der Produktion ist sie vorsichtig, arbeitet daher allein. „Ich will diese Einmaligkeit beschützen.“ „Mit ihrem Gatten, einem Österreicher, ist sie seit drei Jahren im Land. Standort Perchtoldsdorf bei Wien, drei Kinder.

Dem Zauber erlegen

Helmut Wenschitz gehört mit neun Goldmedaillen und 18 weiteren zu den Topgewinnern des Wettbewerbes. „Da gibt es natürlich eine hausinterne Feier für die Mitarbeiter.“ Mit Jamaican Pina Colada und Nougat Pistazien Marzipan unterstreicht er den Lateinamerika-Touch seiner Produktion, mit Walnuss-Ziegenkäse-Honig und Kirsch-Honig-Lebkuchen unterstreicht er ihre Regionalität.

„Wenn wir die Unterlagen haben, verbreiten wir das natürlich über die Social Media.“ Als „Dauerbrenner“ läuft die Beschäftigung mit neuen Kreationen im Haus – „so arbeiten wir auch permanent am Herbstsortiment“. Sonst ist die Stimmung etwas getrübt. Die Pralinenwelt ist geschlossen, „wir hatten Buchungen von 8 bis 10 Reisegruppen pro Woche, das ist alles storniert“. Zurückgegangen ist auch die Nachfrage von Hotellerie und Touristik. „Aber wenigstens sind wir alle gesund“ – gilt auch für die 88-jährige Senior-Chefin.

In der Backstube stand er schon mit drei Jahren. „Da hat meine Oma Schoko-Osterhasen und Schoko-Nikolaus gemacht.“ Die wurden von Hand – „auch von mir“ – in Staniol verpackt. „Die kleine Maschine dazu habe ich heute noch.“ Martin Mayer hat seine Backstuben-Karriere konsequent fortgesetzt. Koch-Kellnerlehre, Konditormeister, Wanderjahre, Chefpatissier im Corso in Wien, „mit 25 habe ich den Betrieb übernommen“.

2006 der erste Versuch, eigene Schokoladen zu machen. „Das Konzept bean to bar hat mich fasziniert.“ Die einschlägige



Recherche verlief im Sand. Wo kriegt man die entsprechenden Geräte her, wie kommt man an – kleine Mengen – Kakaobohnen? Antworten gab es damals keine.

Vor neun Jahren hat er dann das Café zugesperrt, mit Schokolade zu experimentieren und zu arbeiten begonnen, seit 2015 stellt er ausschließlich nur mehr Schokoladeprodukte her. Da ging es los. Bei einem Besuch auf der „Pro Sweets“ in Köln, stieß er auf einen Kolumbianer, mit dem er die Visitenkarten tauschte. „Drei Wochen später erhielt ich die Einladung zur ‚Cacao del oro‘ in Bogota, als einer von acht geladenen Gästen.“ Er machte dem Veranstalter klar, dass er eigentlich am Anfang stand, konnte aber sein großes Interesse am Thema glaubhaft machen. „Ich denke, das war das Glück des Tüchtigen, das mir diese Chance bot.“ Heute produziert er so zwischen 50 und 60 Sorten unter eigenem Logo, noch einmal 20 bis 30 Sorten für Fremdmarken – „viel für Firmen, die das als Give away auf Messen oder Danke für ihre Kunden nutzen und einiges für die Hotellerie.“

Mit neun Goldmedaillen beim Konditorwettbewerb unterstreicht er die Qualität seiner Produkte. Mayer hat auch eine fundierte Ausbildung in Lebensmitteltechnik, „das war in der Meisterschule an der HTL Wels. Das sehe ich als einen wesentlichen Vorteil für meine Arbeit an, man hat ein anderes Verständnis für das Material und seine Möglichkeiten.“ Mit seinen Geschmackscompositionen wie Himbeer-Limette, Holunder-Mandel oder Tonka-Caramel, erreichte er jeweils die Höchstpunktzahl, insgesamt zehn Goldmedaillen. Bei den Trüffelpralinen bean to bar war er konkurrenzlos.



Schokoholic trifft es genau. Gibt Martin Mayer auch zu. Und auch die Kolumbianer hat er mit seiner Leidenschaft und Konsequenz beeindruckt. Auch klar, dass er Schokolade nur bean to bar verarbeitet.



⇒ versandfertig) die Höchstzahl von 100 Punkten. Die Maronitrüffel ließ sich versilbern und für die Lebkuchen Auslese gab es Bronze. Viermal hat er inzwischen beim Wettbewerb mitgemacht. „Ich schau bei dem, was ich einreiche, schon darauf, ob das tatsächlich praxistauglich ist und in der Vitrine einen Platz hat.“ Verkauft wird derzeit am Samstag und am Sonntag von 11 bis 16 Uhr, „aber insgesamt haben wir ein Umsatzminus von 95 %. Bei uns ist der Absatz standortbezogen, es gibt wenig Touristen oder Kunden von außerhalb. Da würde ich mir von Seiten der Verwaltung schon mehr Klarheit wünschen, wie und was weiter geht.“

Fürs Mitmachen hat Johannes Bachhalm eine einfache Erklärung: „Schauen, wie man am Markt liegt“. Wenn es nach dem Medaillenspiegel geht, gut. Der Kirchdorfer Chocolatier hat insgesamt 31 Medaillen abgeräumt, mehr als jeder andere Mitbewerber. Mit seiner Praline Germknödel hat er ebenso wie mit seiner Zartbitter Schokolade je 100 Punkte erreicht. Alles noch kein Thema für's Marketing. „Ich hab dem Fernsehen ein Interview zugesagt, danach geh ich damit auf Facebook.“

Zum ersten Mal

Gunther Fenkart hat zum ersten Mal teilgenommen. „Ich hab gezögert, mein Vater ist ja in der Jury.“ Jetzt hat er sich doch einen Ruck gegeben. Schließlich geht es darum „zuerst einmal zu schauen, wo wir stehen“.

Fenkart macht seit einigen Jahren bean to bar Schokoladen – „Schokolade ist eigentlich ein einfaches Produkt“. Ganz so einfach doch wieder nicht, wenn man sich ansieht, welch hohes Niveau ein Produkt erreichen muss, um mit Gold ausgezeichnet zu werden. Bei Fenkart reicht es zu vier Goldmedaillen. „Sobald ich graphisch verwertbare Unterlagen habe, werde ich das auch auf Facebook kommunizieren.“ Schließlich seien solche Erfolge auch marketingmäßig gut zu verwerten. Abgeräumt haben seine Schokoladen Bodensee Erdbeeren, Caramel und Edelbitter, die gefüllte Nougat und Tonkabohne, on top gab es noch fünf Silbereinträge. „Mir kommt auch zugute, dass ich mich mit Lebensmitteltechnik beschäftigt habe.“

Dass die Qualität der Schokolade in den letzten Jahren so gestiegen ist, führt der Hohenemser vor allem auf das bessere Angebot an Kakaobohnen zurück. Seine Bohnen erhält er über einen Händler in Amsterdam, „alle aus Lateinamerika. Die in Afrika gezüchteten Bohnen haben eine geringere Qualität, das ist Bulkware für die großen Hersteller. Und das Processing auf der Plantage ist im Vergleich zu den Lateinamerikanern auch schlechter.“

Das Ostergeschäft konnte er mitnehmen, „das war eine Achterbahnfahrt mit Schleudersitz, aber die Solidarität der Kunden war sehr groß, wir verkaufen auch viel in die Schweiz. Letztendlich haben wir drei Wochen durchgearbeitet, um die Nachfrage zu befriedigen.“ Jetzt bereitet er sich auf das

⇒



Foto: Nebula Chocolate.