

Süße Laaser Verführungen

Kein Zweifel: Thomas Tappeiner kreiert Geschmackserlebnisse auf hohem Niveau. Vinschger Früchte haben in Fruchtschokoladen, Geleefrüchten, Pralinen oder Keksen ihren Auftritt und stehen für ein besonderes fruchtiges Erlebnis.

Text und Foto:
Angelika Ploner

In seinem Reich, sagt Thomas Tappeiner, hat er „sei Ruah“, seine Ruhe. Ein Atelier, kaum größer als fünfzig Quadratmeter erfüllt jene Anforderungen, die der Venustis-Unternehmer an sein Reich, seinen Ort des Schaffens stellt. Kühl muss dieser für seine Produkte sein, überschaubar und doch genügend Lagerraum bietend. In diesen Tagen sortiert der smarte Laaser dort Pralinen. Seine Pralinen. Die Adressaten sind Banken und Firmen. Der „Ortler im Morgenrot“, eine Pralinenerschöpfung, die ihre Erdbeerfrucht in der Spitze trägt und in edelste weiße Schokolade eingehüllt ist, nimmt stolz seinen Platz in der schlanken Verpackung ein. Dazu gesellt sich der „Ortler im Sommer“, eine Kreation aus dem Hause Venustis bei dem sich Vinschger Marillenmark mit nobelster Zartbitterschokolade verbindet und sich ebenfalls an den Ortler, an den Suldner Dreitausender anlehnt. Der Geschmackspfade ist damit aber nicht genug. Die Laaser Marmorwürfel - Vinschger Marillenmark, Ma-

rillenschnaps und feinste weiße Schokolade - vervollständigen das einzigartige, von Thomas Tappeiner kreierte, Geschmackserlebnis und sind wohl der sinnlichste Ausdruck jener Liebschaft, die der Laaser Marmor und die Vinschger Marille schon seit Jahren in Laas eingegangen sind. Ihre Optik und ihren Namen verdanken die Laaser Marmorwürfel den marmornen Pflastersteinen im Dorf selbst.

Es mag verwundern und doch, der gelehrte Kaufmann hat etwas von einem Bildhauer. Mit Leidenschaft und Kreativität gestaltet Thomas Tappeiner süße Versuchungen aus lokalen, aus Vinschger Rohstoffen. Die Marille, die Erdbeere, die Himbeere, die Johannisbeere und die Stanzer Zwetschge holt der Laaser aus seiner Umgebung, wählt sie wohl und verarbeitet sie zu jener Konsistenz, die sich in sieben verschiedenen Schokoladensorten manifestiert. Ein renommierter Chocolatiers schöpft die Schokoladen für Thomas Tappeiner von Hand. Fünf bis sechs Arbeitsschritte braucht's, damit eine Schokoladentafel fertig ist und verpackt werden kann. Denn die Herstellung folgt einem eigenen Schichtungsprinzip und umschließt die

Fruchtscheibe in der Mitte. Etisa - benannt nach „der Etsch, althochdeutsch Etisa, die durch den Vinschgau fließt“ - nennen sich die Fruchtschokoladen. Der Name ist wohl gewählt, wie Venustis, der Firmenname selbst. Dem „Land der Venosten, wie der Vinschgau in der Antike genannt wurde“, ist dieser entlehnt. Lange hat Thomas Tappeiner danach gesucht, um seinem Anspruch - ein Stück Vinschgau emotional und kulturell mitzugeben - gerecht zu werden.

Apropos Kultur. Für das Kulturfest Marmor & Marille, das alljährlich am ersten Wochenende im August im Marmordorf Laas gefeiert wird, hat Thomas Tappeiner vor vier Jahren zum ersten Mal Marillenschokolade auf den Markt gebracht. In nur wenigen Wochen hat er das Unmögliche möglich gemacht und mit Sinn für Qualität und Sinn für das Besondere überzeugt. Seitdem wächst die Produktlinie. In seinem Reich hat Thomas Tappeiner alle Produkte fein säuberlich gelagert. Dazwischen findet sich auch das ein oder andere, an dem er noch tüfelt und feilt. Das tut er fast täglich. Ungestört, denn in seinem Reich da hat er „sei Ruah.“



Innovative
marmor&marillen-Schiebekarte
in Laas erhältlich.

*Einkaufen und genießen im Marmordorf Laas
... eine weis(s)e Entscheidung*

www.laas.info