

TISCHTHEMA der Woche

SCHALL & RAUCH AM OPERNBALL

Christoph Wagner über zwei musikalische Weine

Da der Opernball heuer mehr denn je unter akutem Mangel an Noblesse zu leiden scheint, hat sich das alte Fürstengeschlecht der Esterházy seiner erbarmt und seine Hand auf Raucherlounge und Weinbar gelegt. Immerhin gilt es heuer ja den 200. Todestag von Joseph Haydn zu begehen, der zwar nie einen



OPERNBALL-WEINE. Flüssiger Haydn und rauchender Richard Strauss.

Wiener Walzer geschrieben hat, für den das Esterházy'sche Weingut jedoch aus gegebenem Anlass eine volltönende Rotweincuvée „Homage an Joseph Haydn“ kreierte. Wer am Opernball rauchen will, muss indes in die „Quinquin“-Lounge

wechseln, die nicht nach Haydn, sondern nach Richard Strauss benannt ist. „Quinquin“ – so heißt nämlich nicht nur der fürstlich Esterházy'sche Schaumwein, es ist auch der Spitzname des verliebten „Rosenkavaliers“ Octavian, der schon viel besser zur Walzereligkeit am Opernball passt als der fromme „Papa“ Haydn. Dass Quinquin, dieser „Schlingel“, jedoch nicht nur hinter Rokoko-Reifröcken her war, sondern auch geraucht hat – das wird selbst eingefleischten Opernfreunden neu sein.



GOURMET

DIE GENUSS-TIPPS DER WOCHE

VON CHRISTOPH WAGNER



SÜSSE GRÜSSE. Blumen aus Zucker sind die eleganteste Art, Naschereien zu schenken.

Süße Blüten zum Valentinstag!

KONFISERIE. Ein Wiener Pralinenerzeuger bindet opulente Blumensträuße aus Zucker, Gewürzen und Schokolade.

Wenn die Zeiten schlechter werden, so lautet eine alte Weisheit, trösten sich die Menschen mit Süßem. Der Umsatz von Pudding und Crèmes stieg etwa, wie eine britische Studie ergab, allein im letzten Jahr um 20 Prozent. Und in Wien freut sich derzeit Michael Diewald, der vor anderthalb

Jahren im sechsten Bezirk gleich unweit des Haydn-Museums eine Pralinenmanufaktur für „verzuckerte Blüten“ eröffnete, über steigende Umsätze.

Vom Beet in die Bonbonniere. Der aus der Bioladen-Szene stammende „Wildpflanzensammler und Schokomane“ aus Leidenschaft suchte damals nach We-

gen, „wie man kulinarische Aromaforschung betreiben kann, ohne sich deshalb das Steirerleck leisten zu müssen“. Diesen Ausweg fand er in der intensiven Beschäftigung mit den Extrakten von Elsbeeren, Schlehen, Hetschepetschen, Pimpernuss, Himmelschläseln, Vergissmeinnicht und Veilchen. Vor allem Fichtenblüten

haben es ihm angetan: „Die blühen nur alle fünf Jahre, das ist schöner als Weihnachten!“

Mit vier „Confectricen“, von denen eine auch selbst Blumen und Pflanzen züchtet, betreibt Diewald seine Manufaktur, in der pro Stunde fünfzig Pralinen aus Bioschokolade gerollt und dann wie bei einem Juwelier mit „Edelsteinen aus Zucker“ verziert werden.

Schenken statt essen. Auf Hochtouren arbeitet Diewalds süße Blumenbinderei immer dann, wenn große Feste vor der Tür stehen: „Die Menschen essen meine Zuckerblüten nicht“, weiß Diewald, „sondern sie verschenken sie.“ Tatsächlich schmecken die kandierten Blätter und Zweige nicht nur köstlich, sondern sehen auch

FOTOS: XXX



ALLES HANDARBEIT. Das kandieren der Blüten & Blätter findet komplett von Hand statt, die Preise sind trotzdem christlich.



FLEURS DE LUXE. Die Blumen-Bonbonnieren kommen in elegant-schlichten Kartons besonders zur Geltung.

höchst dekorativ aus – und sind obendrein nicht kostspieliger als andere Blumen: Ein süßes Bukett aus Orangenminze in dunkler sowie aus wilden Oreganoblüten in weißer Grapefruitschokolade kostet, je nach Größe, zwischen 7,80 und 12,80 Euro. Trotz der bestechenden Optik ist Diewald jedoch überzeugt: „Schönheit ist nur der Bonus, worauf es wirklich ankommt, ist der Geschmack!“ Und wenn es nach ihm ginge, würde er „am liebsten ganze Städte oder Regionen in wohl-schmeckenden Konfekt verwandeln“.

Send Me Roses! Um den Duft langfristig voll zu erhalten, werden die Blüten zunächst mit Zucker faschert und gefrostet,



DER HERR DER BLÜTEN. Zuckerblumen-Erfinder Michael Diewald bezeichnet sich als „Schokomane“.

bevor sie dann mit Schokolade, Honigmarzipan, Gewürzen und Früchten in Berührung kommen. „Eine Prise Chili, Gelbwurzwurz oder Zitronenverbene“, so Diewald, „harmoniert etwa vortrefflich mit exotischen Frucht- und Blütenaromen wie Mango oder Zierquinte.“ Im übrigen, so ist der Zuckerflorist aus Gumpendorf überzeugt, „darf fast alles miteinander kombiniert werden: Holunderbeeren mit Rosmarin, Tomatengelee mit Marzipan, Kamillenblüten mit Schokolade, ja sogar Haselnusskrokant mit Ziegenkäse. Die Regel heißt: Erlaubt ist, was gefällt und – fast noch wichtiger: Gegensätze ziehen einander an.“

Wie kühn auch immer die Kombinationen sein mögen – zuletzt werden die in hundertprozentiger Handarbeit hergestellten süßen Kunstwerke in hübsche Bonbonnieren verpackt, die klingende Namen wie „Fleurs de Luxe“, „Send me Roses“, „Königin der Düfte“, „A taste of Spring“, „Wilde Früchte“ oder „Spicy Flowers“ tragen. Und mit einem Anflug leiser Ironie legt Michael Diewald jeder Bonbonniere eine Gebrauchsanweisung im Stil eines Beipackzettels bei. So als wollte er sagen: „Verzuckerte Blüten sind noch immer die beste Medizin!“

Bliühendes Konfekt, 1060 Wien, Schmalzhofg. 19, Tel.: 0660/ 34 11 985, www.bluühendes-konfekt.com; Shop: Do. und Fr. von 12 bis 19 Uhr, am Valentinstag von 10 bis 14 Uhr; Lieferung in Wien um 39 Euro

REZEPT der Woche

VERZUCKERTE SCHOKO-MINZESWEIGE

ZUTATEN:

- 1 Büschel kleinblättrige Minze,
- 30 g Feinkristallzucker
- 30 g Kuvertüreschokolade oder Schokoglasur
- einige Blätter Folienpapier oder Plastikfolie, Schokoglasur

ZUBEREITUNG:

Minzbüschel waschen und feucht halten. Jeweils drei Zweige davon in die Hand nehmen und das Wasser größtenteils wieder abschütteln. Zweige durch ein Nudelsieb gleichmäßig von allen Seiten her mit Zucker bestreuen. Gezuckerte Zweige nebeneinander auf einem mit Folienpapier belegten Blech einige Tage lang zum Trocknen auflegen. Danach die Zuckerminzeweige mit der Unterseite in vorsichtig erwärmte Schokoglasur oder temperierte Kuvertüreschokolade tauchen und zum Erstarren wieder auf ein folienbestücktes Blech legen. Die erstarrten Zweige sehr sorgfältig von der Folie lösen.

