

AUSFLUG

Süße Versuchung

VON ANNETTE FRÜHAUF

Bevor das Backen der kleinen Süßigkeiten losgeht, packt Géraldine Tran erst einmal aus. Sie hat nicht nur die Zutaten dabei, sondern alle wichtigen Utensilien, die man zum Backen von Macarons braucht: Dazu gehören unter anderem Teigschaber, Patisserie-Backbleche, Spritztüllen und ein Thermometer. Fea hat sich den Backkurs zum Geburtstag gewünscht. Sie möchte wissen, wie sie die gefüllten Plätzchen zukünftig selber machen kann. Mit ihren bisherigen Backversuchen war sie nämlich nicht zufrieden. Gemeinsam mit ihrer Familie steht sie in der Küche und schaut der Französin über die Schulter, um nichts zu verpassen. „Ja, Macarons sind eine Herausforderung“, sagt Géraldine und nicht wissend. Als Back- und Kochprofi muss sie es schließlich wissen. Denn zusätzlich zu den Backkursen kocht sie auf Anfrage Französisches mit asiatischer Note. Die Pariserin lernte durch ihren vietnamesischen Mann die fernöstliche Küche kennen und schätzen.

„Ich habe beim Backen viel ausprobiert. Jetzt kenne ich vie-



Der Sirup wird genau auf 115 Grad erhitzt

le Tricks, damit sie gelingen.“ Die verrät sie in den nächsten beiden Stunden. Da es bei den Mengen auf jedes Gramm ankommt, wird alles gewogen, auch das Eiweiß. „Es sollte mindestens zwei Tage alt sein und nicht direkt aus dem Kühlschrank kommen“, rät die Französin und schüttet dabei einen Teil des mitgebrachten Eiklars zum Steifschlagen in eine Schüssel. Frisches Eiweiß hält sich mehrere Tage im Kühlschrank.

Fea erhitzt Wasser und Zucker in einem Topf – damit die Macarons schön glänzen. Die Französin ist in ihrem Element und unterstreicht ihre Backanweisungen mit lebhaften Gesten. Der Sirup wird genau auf 115 Grad erhitzt. Immer wieder schaut die Zwölfjährige auf die Temperaturanzeige des Messstabes. Erst zwischen 100 und 110 Grad schüttet sie die Mischung langsam auf den Eischnee. Géraldine hat mittlerweile verraten, dass es Himbeer- und Schokoladen-Macarons gibt. Daher schüttet sie noch etwas rotes Pulver (Lebensmittelfarbe) in den einen Teil der Ei-Zucker-Masse, die vorsichtig mit dem Teigschaber geschlagen wird.

Das Gebäck aus Frankreich besteht vorwiegend aus Zucker, Eischnee und Mandeln und muss unter der hauchdünnen, glänzenden Kruste weich und etwas feucht sein, damit es auf der Zunge zergeht. „Am besten nimmt man extra feines Mandelpuder ohne Schale und röstet es vor der Zubereitung zehn Minuten bei 150 Grad im Back-

ofen“, weist die Zuckerbäckerin an. Sofort werden ihre Vorgaben ausgeführt.

Feas Bruder Lion kümmert sich derweil um die abgekühlten Mandeln und mischt sie mit dem Puderzucker. Stürmisch siebt er alles durch ein feinsmaschiges Sieb. Jetzt wird die pudrige Mischung zusammen mit etwas flüssigem Eiweiß vorsichtig unter die Eischneemasse gehoben. Géraldine macht es vor: Über das Gefäß gebeugt, rührt sie langsam um und dreht mit einer Hand auch die Schüssel mit.

Das Ergebnis sollte cremig und glänzend sein. Der Teig darf nicht kleckerleesweise vom Löffel tropfen, sondern muss fließen. Alle schauen gebannt hin, denn wenn es zu flüssig ist, ist alles zu spät und die Arbeit beginnt von vorn.

Während die Baisermasse ruht und der Backofen vorheizt, wird die Füllung hergestellt. Die Fruchtvariante besteht aus weißer Schokolade und Himbeerpüree. In der Küche riecht es fruchtig. Géraldine legt die Vorlage auf die perforierten Patisserie-Backbleche und darüber das Backpapier. Mit einer Spritztülle wird der Teig darauf verteilt. Lion darf als Erster ran: Die rote Masse spritzt aufs Papier – weitere unregelmäßige Kleckse entstehen, die aber mit jedem Versuch gleichmäßiger werden. Jetzt ist Fea an der Reihe. Geraldine kommentiert: „Das sieht gut aus.“ Der Teig darf nur leicht auseinanderlaufen. Mit einer Hand wird die Spritztülle geführt, mit der anderen der Teig herausgedrückt. „Ich mag kleine Macarons, die auf einmal in den Mund passen“, erklärt die Pâtisseurin.

Die Herstellung ist Sisyphusarbeit und erst im Backofen wird sich zeigen, ob die Macarons auch „Füße“ bekommen und aufgehen. Denn neben dem Geschmack ist das Aussehen des französischen Gebäcks wichtig. Bevor die Bleche in den Backofen geschoben werden, hebt sie Géraldine etwas an und lässt sie auf den Tisch zurückfallen. Es scheppert laut: „So setzt sich der Teig und es entstehen keine Luftbläschen.“ Sie verursachen Risse. Die Macarons sind im Ofen, alle stehen davor – magisch angezogen von



Info

Macarons backen
Die Backkurse in der eigenen Küche gibt es auf Anfrage und kosten ab sechs Teilnehmern 35 Euro pro Person. Wer nicht zu Hause werkeln möchte, kann am Samstag, 27. Januar, oder am Samstag, 10. März, mit Géraldine Tran süß-salzige Macarons im English Tea-room backen (59 Euro pro Person). Weitere Termine: Samstag, 9. Dezember, im Violas, <https://macaronsund-co.com/author/geraldinetran/>

Die Kochschule Miomente bietet am 24. Februar ebenfalls einen Macaron-Backkurs für 59 Euro pro Person in Stuttgart an, www.miomente.de/stuttgart/backkurs-stuttgart-zartschmelzend-suesse-macarons/

den Plätzchen. Noch hat sich die Form der Kleckse nicht verändert. Doch Géraldine beruhigt: „In der Patisserie braucht man viel Geduld.“ Tatsächlich bilden sich nach einer gefühlten Ewigkeit kleine Sockel mit einer glänzenden rosa Kruste darauf. Nicht nur die Französin freut sich über den Anblick und Fea kann es kaum erwarten, sie zu kosten.

Nach zwölf Minuten wird geprüft, ob sich die Kekse vom Papier lösen. „Ein bisschen müssen sie noch im Ofen bleiben“, meint die Expertin und schiebt sie noch mal für zwei Minuten zurück. Endlich ist es so weit und die Macarons sind ausgekühlt. Fea und Lion füllen abwechselnd die Himbeermasse auf einen Keksboden, der als krönenden Abschluss noch einen Deckel bekommt – die kleinen Meisterwerke sind fertig.

„Jetzt kennt ihr alle meine Tricks“, sagt die Französin lachend und zeigt auf das glänzende Gebäck vor ihr. Es sieht so appetitlich aus, dass man der Versuchung einfach nicht widerstehen kann: Beim ersten Bissen spürt man unter der knusprigen Ummantelung den weichen Kern. Die Fruchtfüllung schmilzt fast im Mund – köstlich. Kaum zu glauben, dass sie morgen noch besser schmecken sollen, denn Géraldines Tipp ist: „Lasst die Macarons eine Nacht stehen. Morgen sind sie noch ein bisschen weicher.“

Den Dreh raus

Allwetterprogramm Das Korkenziehermuseum in Vogtsburg präsentiert verdrehte Vielfalt mit mehr als 1000 Exponaten.

VON BETTINA BERNHARD

Der Zufall führte Bernhard Maurer in einen Antiquitätenladen, wo er einen alten Korkenzieher kaufte. Rund 1199 weitere folgten und füllen heute den ehemaligen Stall eines Winzerhauses.

Im Museum verblüfft verdrehte Vielfalt. Ein Scherenkorkenzieher macht aus der simplen Flaschenöffnung ein Spektakel. Ein Pumpkorkenzieher bekam sogar bei James Bond eine Nebenrolle. Weinkenner finden jedoch, dass der Überdruck, der hier den Korken aus der Flasche treibt, den edlen Tropfen nicht



bekommt – was die Karriere dieser Technik schnell beendete. Monsieur Perilles Ideen fanden mehr Anklang. Den leichtgängigen Spindelkorkenzieher des französischen Erfinders hat fast jeder Haushalt. Der Flügelkorkenzieher bekam den Spitznamen Charles de Gaulle, weil er ebenso ausladende Bewegungen macht wie der einstige französische Präsident. Federkorkenzieher schätzen Fachleute, weil sich Flaschen mit sprödem Korken ohne Gebrösel öffnen lassen. „Damit vergriffen sich früher die Diener am Weinkeller ihres Herrn“, erzählt Maurer. Sie nahmen einen Schluck und verkorkten die Flasche ohne Spuren wieder.

Unikate bereichern die bunte Sammlung, wie der Korkenzieher, dessen Griff ein Damenbein aus Elfenbein

und Gold bildet. Maurer fand ihn bei einem Juwelier. Richtige Erotik zeigt er in seiner „Peepshow“, die zweideutige Korkenzieher hinter einer roten Wand mit Guckloch präsentiert. Raffiniert sind die Reisekorkenzieher: Beim Modell des Schlafwagenschaffners verbirgt sich der Korkenzieher im Vierkant für die Tür und das gut 100 Jahre alte Modell „Peg

and Worm“ aus schwarz glänzendem, brüniertem Metall funktioniert frei nach Mike Krüger: Man muss nur den Nippel durch die Lasche ziehen. Wo Alkohol verboten war, versteckte man die Öffner – in einer Deko-Figur zum Beispiel. Dass sie die Züge von Senator Volstaed trägt, der 1919 in den USA ein Alkoholverbot durchsetzte, ist kein Zufall.

Info

Museum
Korkenziehermuseum in Vogtsburg-Burkheim, Mittelstadt 18. Das Museum hat geöffnet von März bis Oktober, immer von Mittwoch bis Samstag von 11 bis 18 Uhr. Über die Wintermonate sind Führungen nach Vereinbarung möglich unter Telefon 0 76 62 / 94 75 25, www.korkenzieher.de

Einkehren
Kaffee- und Teespezialitäten und dazu selbst gebackene Kuchen gibt es im Art-Café und Galerie Angelique Eckstein, www.eckstein-galerie.de
Erlebnissgastronomie bietet der Schwendi-Keller in einer restaurierten alten Scheune, www.schwendi-keller.de
Gut und aussichtsreich isst man bei



Köpfers Steinbuck in Bischoffingen, www.koepfers-steinbuck.de

Spaziergang
In Burkheim lohnt ein Bummel durch die historische Altstadt sowie eine Wanderung zum Aussichtspunkt Mondhalde, www.vogtsburg.de/de-de/tourismus/natur-urlaub-aktiv-traumhafte-aussichten



Von wegen Deko – all diese Stücke haben den Dreh raus. Foto: Vogtsburg-Touristik

Nach dem Motto: Hoch die Beine, Flasche auf Foto: Museum