

In Seminaren gibt Konditormeisterin Beate M. Bientzle ihr Wissen über Kakaobohnen weiter. In ihrer Pralinenwerkstatt in Lenningen zeigt sie, wie man aus besten Zutaten feines Naschwerk produziert. Ihre Kreationen und ihre Fingerfertigkeit sind aber nicht in einem vierstündigen Kurs zu erlangen. Die Pralinenmache- rin verfügt über langjährige Berufserfahrung. Bei Feinkost-Käfer in München hat sie Prominenz verwöhnt, im Schlosshotel Monrepos war sie Chef-Pâtissière und mehrere Jahre führte sie ein Café-Restaurant in Laichingen. Jetzt produziert sie kleine Mengen, die sie auf dem Kirchheimer Wochenmarkt verkauft. Ihr neuestes Produkt: eine Most-Trüffelpraline, in der sie ihr preisgekröntes eigenes Apfel-Birnengetränk aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb verarbeitet.



Beate Bientzle weiß, wann die Kuvertüre die richtige Temperatur hat, damit Pralinen richtig glänzen und es beim Reinbeißen schön „klack“ macht.

Fotos: Bulgrin

## Pralinen aus dem Paradies

■ LENNINGEN: Beate Bientzle verarbeitet in ihren Schoko-Kunstwerken Früchte aus dem eigenen Garten und Destillate aus örtlichen Brennereien

VON ROLAND KURZ

Das Schmelzwasser lässt den Bach hinter dem Haus am Ortsrand von Unterlenningen mächtig rauschen. Kohlmeisen hüpfen von den Weiden auf die Obstbäume in Beate Bientzles Garten. Vor sieben Jahren ist die Konditormeisterin von einem Hochhaus in Renningen an den Albrand gezogen. Rückenbeschwerden haben sie geplagt, ein Sendemast habe das Leiden so verstärkt, dass sie kaum mehr gehen konnte. „Hier ging es mir von Tag zu Tag besser“, erzählt sie. Beate Bientzle genießt nicht nur den Blick in die Streuobstlandschaft. Sie hat brach liegende Wiesen gekauft, weil sie das nicht mit ansehen konnte und weil der Mensch doch eine Verantwortung für dieses Paradies hier habe. Vor vier Jahren hat sie wieder angefangen, ihr gelerntes Handwerk zu betreiben, das sie 2002 nach einem schweren Bandscheibenvorfall aufgegeben hatte. „Ich bin dankbar, dass ich zu meinem Potenzial zurückgefunden habe.“ Auf den Stufen hinunter zur Pralinenwerkstatt duftet es bereits nach warmer Schokolade. Beate Bientzle stoppt vor einem Bild aus alten Tagen, das im Treppenhaus hängt.

„Hier die Torte für Uschi Glas, da der Eifelturm aus geblasenem Zucker“, erklärt sie. Diese Kunstwerke kreierte sie als junge Konditorin bei Feinkost-Käfer in München, wo sie ein Jahr lang die Schauabteilung geleitet hat. „Da war man immer auf Hochspannung“, schildert sie den täglichen Druck. Ausprobieren und entwerfen, das hat Beate Bientzle schon während der Lehre in einer Konditorei in Stuttgart-Steckfeld geübt. An Wochenenden hat sie freiwillig getüftelt und geübt. Man kann sich gut vorstellen, wie die ernsthafte Frau in einem Schlosshotel perfekte Produkte hergestellt oder in leitender Funktion in einer Marzipanfabrik gewirbelt hat. Jetzt bestimmt sie ihren Arbeitsrhythmus selbst. Mittwochs startet die Pralinenmache- rin mit ihrer Produktion für den samstäglichen Wochenmarkt in Kirchheim. Über Nacht hat sie in den beiden Tanks die Vollmilch-Kuvertüre und die dunkle Schokolade auf 45 bis 48 Grad erwärmt. Der Prozess muss langsam ablaufen, damit alle Kristalle der Kakaobutter schmelzen. Beate Bientzle öffnet den Hahn und lässt die duftende Masse in ein kleineres Temperiergefäß laufen. Zum Verarbeiten

muss die Schokolade auf 25 Grad abkühlen, um dann erneut auf etwa 30 Grad erhitzt zu werden. Ein komplizierter Prozess, bei dem Kristallkerne entstehen, um die sich weitere Kristalle ansiedeln. „Ein Grad entscheidet, ob die Praline den schönsten Glanz, den schönsten Bruch, den schönsten Schmelz bekommt – hop oder top.“ Die Expertin braucht dafür kein Thermometer. Sie sieht, wie die Kuvertüre vom Rührlöffel tropft. Sie spürt, wie gut sich der Löffel durch den Topf ziehen lässt.

### Temperatur und Timing

Beate Bientzle gießt Kuvertüre auf ein Backpapier und streicht die braune Masse glatt. Später wird sie aus der dünnen Schokoladenplatte runde Formen ausstechen, als Basis für eine Nusspraline. Zu dieser Handwerkskunst gehört, verschiedene Sorten parallel zu produzieren, weil nach einem Arbeitsgang wieder eine Abkühlphase folgt. Nun ist die Trüffelkornel-Praline an der Reihe. Aus den Kornelkirschen in ihrem Garten hat Bientzle ein Gelee hergestellt und ein feines Destillat brennen lassen. In einem kleinen Topf erwärmt sie weiße Schoko-Chips. In

die flüssige Kuvertüre gießt sie noch eine Portion Sahne und nimmt dann den Topf vom Herd. Die Restwärme reicht. Jetzt kommt das Kornelgelee dazu. Nur süß findet Bientzle fad, deshalb setzt sie die fruchtige Kirsche mit einer leichten Säure dagegen. Rote Schlieren ziehen sich durch die weiße Masse. Alle Zutaten sind auf der Digitalwaage abgemessen. Ihre Rezepturen hat sich die Konditorin detailliert notiert. „Ein paar Gramm hin oder her entscheiden über die Festigkeit der Füllung.“ Innen muss es homogen weich werden, außen klack machen, wenn man hineinbeißt.“ Mit dem Rührstab verquirlt sie die Füllung, die dadurch noch sämiger wird. Zudem verbessert die Homogenität die Haltbarkeit der Pralinen. Man sollte Trüffelpralinen innerhalb von drei Wochen essen, findet Bientzle. „Nach fünf Wochen genügen sie nicht mehr meinen Ansprüchen.“ Während die Kornelmasse abkühlt, fabriziert die Lenninger Streuobstbäuerin die Füllung für die neue Mosttrüffel-Praline. Im Herbst hat Bientzle zum ersten Mal selbst Apfel-Birnen-Most gemacht. Vor einigen Wochen hat sie bei der Prämierung im Lenninger Tal mitgemacht

– und auf Anhieb den ersten Preis erhalten. Ganz zufällig ist der Erfolg nicht zu ihr gekommen, die Perfektionistin hat vorher ein Most-Seminar besucht. Während sie vom Most erzählt, rührt Bientzle Wasser und Zucker zu einer Karamellmasse und bräunt darin Haselnüsse aus dem Piemont an. Die abgekühlten Nüsse auf Schokoplättchen dressieren, mit einer geschickten Drehbewegung einen Kringle Kuvertüre drauf und nochmal mit der Gabel in die Schokomasse tauchen. Es sind viele Handgriffe nötig, bevor sich die Nussform unter einer feinen Schokoschicht abzeichnet und die Praline fertig ist.

### Weißer Schokolade passt zu Most

Nun sind die Kornel- und die Mostfüllungen kühl genug, um in die hohlen Nougatformen gefüllt zu werden. Die Formen bezieht die Lenninger Chocolatière von der französischen Firma Valrhona, ebenso die Nougatmasse, weil sich die Walzwerke zur Produktion von zehn oder 20 Kilo pro Woche nicht rechnen würden. Weiße Schokolade passe besser zum Most, findet Bientzle, aber weil viele Kunden die dunkle Vollmilch bevor-

zugen, stellt sie auch diese Variante her. „Meine Palette wechselt ständig. Ich mache, auf was ich Lust habe und was nachgefragt wird.“ Seit einigen Monaten stellt Bientzle vegane Pralinen und Schokoladen her. Den unfermentierten Rohkakao dafür bezieht sie von der Firma Kakao Pur, deren Inhaberin Andrea Mast mit kleinen Plantagen zusammenarbeitet. Ökologischer Anbau, faire Preise und der Ausschluss von Kinderarbeit, das sind Bientzle wichtige Anliegen. Die Bohnen werden nicht erhitzt, so bleibt mehr Kalium und Magnesium erhalten. Aber an den Geschmack von Schokolade aus unfermentierten Bohnen muss sie ihre Kundschaft noch gewöhnen. Das dürfte nicht einfach sein, solange es süße Pralinen gibt, die mit Zwetschgenwasser aus dem Streuobstparadies, Owener Whisky, Lenninger Kornel-Destillat oder prämiertem Most verfeinert sind. Vor Ostern und vor dem Muttertag wird es für Bientzle noch einige Nächte mit wenig Schlaf geben, dann kommt die dreimonatige Sommerpause für die Ware, die nicht nur auf der Zunge zergeht, sondern auch in der Sonne.

■ [www.pralinenwerkstatt-bientzle.de](http://www.pralinenwerkstatt-bientzle.de)



Die Praline mit der Piemont-Nuss wird durch die Schokolade gezogen.



Die Trüffelpraline mit der Füllung mit hauseigenem Zwetschgenwasser erhält einen Schoko-Deckel.



Fruchtiges Gelee aus Kornelkirschen passt gut zu weißer Schokolade.



In den Pralinen und Schoko-Produkten steckt unglaublich viel Handarbeit. Hier bekommt der Marzipanhase noch ein Schoko-Äuglein.



Ein flotter Dreh und die Nougatcreme sitzt auf der Schokoladen-Basis.