

Von fruchtig-rund bis exotisch-eckig: Süßes für Weihnachten

Auf der Schokoladenseite

Nicht nur im edlen Stammhaus ist zur Adventszeit viel los: Ein Besuch in der Pralinen-Manufaktur von Dallmayr

Von Anne Lehwald

Ein nebliger Wintermorgen in Giesing. Ein weißer Sprinter biegt in einen Hinterhof an der Tegernseer Landstraße ein. Der Fahrer parkt an der Stirnseite eines pastellgelben Neubaus und wuchtet seine Ladung auf eine Rampe: Kisten mit Champagner. Aber nicht für eine rauschende Weihnachtsfeier, sondern für handgemachte Pralinen. Denn in dem unscheinbaren Hinterhaus befindet sich die Pralinen-Manufaktur von Dallmayr.

Vom Prunk des Firmensitzes in der Innenstadt fehlt jede Spur. Aber es geht genauso hektisch zu wie im Stammhaus kurz vor Heiligabend. Allerdings wird hier gearbeitet, nicht eingekauft. Insgesamt stellen die Mitarbeiter der Manufaktur pro Jahr 75 Tonnen Süßes her, mehr als die Hälfte sind Pralinen.

In bequemen Crocs eilt Chef-Chocolatier Christoph Lindpointner hin und her zwischen dem Lager, seinem Büro und den Produktionsräumen. Er ist im Stress. „Im vierten Quartal machen wir fast die Hälfte des Jahresumsatzes“, sagt er. In der Vorweihnachtszeit werden täglich etwa 2000 Schachteln mit Pralinen verpackt. Das sind 300 Kilogramm feinstes Naschwerk.

72 verschiedene Sorten sind derzeit im Verkauf

Im Sortiment des ehemaligen Hoflieferanten sind 72 verschiedene Pralinen – von fruchtig-rund bis exotisch-eckig. Eine Gemeinsamkeit haben die Kreationen: „Wir verwenden nur beste Zutaten“, sagt Christoph Lindpointner. Denn neben dem Know-How des Chocolatiers ist die Qualität der Zutaten entscheidend.

Die Ingredienzien für die Füllungen stammen hauptsächlich von Dallmayr selbst: Champagner, Kaffee, Gewürze. Die Schokolade wird allerdings nicht selbst gemacht. „Dafür haben wir viel zu kleine Mengen“, erklärt der 39-jährige Manufaktur-Chef. Deshalb wird aus Frankreich importiert.

Vor Luft und Licht geschützt lagern die Feinkost-Schokoladen-Tafelchen in 20-Kilo-Kisten. „Deutschland, Österreich und die Schweiz sind ja die Länder der Milkschokolade“, sagt Lindpointner. Es gibt aber eine weit größere Vielfalt. Lindpointner wählt für seine Pralinen-Rezepte zwischen neun Schokoladensorten aus.



Nicht alle Dallmayr-Pralinen landen in Schachteln – einige werden auch in Tassen gefüllt und als typisches Münchner Souvenir verkauft.

Fotos: Petra Schramek

An diesem Morgen werden zuerst Lebkuchen-Trüffel-Pralinen gemacht. Mehrere Kästen Schokolade schmelzen in einem riesigen Kessel. Ein Teil der duftenden braunen Masse wird anschließend in eine silberne Schüssel gefüllt, gewogen und dann in einen manns-hohen Mixer gegossen. Über einen Trichter fließt ein Gemisch aus Sahne, Zucker und Ingwer dazu. Unter Vakuum wird beides so lange miteinander verrührt, bis die Masse glänzt.

„Je optimaler die Emulsion, desto besser das Aroma“, sagt Chocolatier Lindpointner und schaut auf die Anzeige des Hightech-Rührers. Sie gibt die Temperatur der Pralinen-Mischung auf zwei Stellen nach dem Komma genau an: 49,46 Grad. Die exakte Messung ist wichtig. Denn erst, wenn die Temperatur unter 40 Grad fällt, kommt Butter hinzu.

Mit dieser Füllung kann man nun zwei Arten von Pralinen herstellen: Formpralinen oder Schnittpralinen. Bei Formpralinen wird eine fertige Form (zum Beispiel ein Herz) mit der Masse gefüllt und anschließend mit einer Schoko-Decke verschlossen. Der Klassiker, quasi.

Chef-Chocolatier Christoph Lindpointner ist allerdings

Fan einer modernen Pralinen-Version: der Schnittpraline. Deshalb kamen mit dem neuen Chef im Frühjahr 2010 auch die neuen Pralinen, deren Füllung lediglich von einer hauchdünnen Schokohülle umgeben ist. Ganz nach dem Motto „Füllung statt Verhüllung“.

Und so werden die modernen Pralinen gemacht: Die Füllung, in der Fachsprache „Ganache“ genannt, wird aus dem Hightech-Mixer in einen Bottich gegossen und auf einem etwa vier Meter langen und 60 Zentimeter breiten Tisch aus Kunststoff glatt gestrichen. Die Lebkuchen-Trüffel-Füllung muss nun mehrere Stunden trocknen. Je nach Sorte: ein bis drei Tage.

Eine Ganache für Erdnuss-Trüffel-Pralinen ist schon zur

Weiterverarbeitung bereit. Mit einem überdimensionalen Eierschneider werden mundgerechte Stückchen daraus geschnitten. Bei kühlen 16 Grad Raumtemperatur ordnet ein Mitarbeiter die Stücke auf einem Blech an. Dann schiebt er den Wagen mit den „Rohlingen“ in den Nebenraum. Dort ist es fünf Grad wärmer. Die perfekte Temperatur, um die Pralinen mit einer feinen Schoko-Schicht zu überziehen.

Konditormeister Maximilian Willibald sortiert die Roh-Pralinen auf ein Band. Mit geübtem Griff nimmt der 47-Jährige immer fünf Pralinen und legt sie auf das Gitter. Die zarten Würfel rattern über das Mini-Förderband, werden von flüssiger Schokolade umhüllt. Die 72 Pralinen-Sorten, die

es derzeit gibt, hat Chef-Chocolatier Lindpointner entwickelt. „Mit einer Excel-Liste am Computer“, verrät er. Denn Pralinenmachen ist eine einfache Kalkulation. Zumindest in der Theorie. Es gibt vier wichtige Inhaltsstoffe: Wasser, Fett, Zucker und trockene Bestandteile. „Alles andere ist Feintuning“, sagt Lindpointner.

Der Österreicher hat sein Handwerk bei den Besten der Zunft gelernt. Seine Ansprüche sind entsprechend hoch: keine Farbstoffe, keine Aromastoffe, keine Konservierungsstoffe. Und – man glaubt es kaum – möglichst wenig Zucker und Alkohol. Für Lindpointner sind Pralinen ein frisches Lebensmittel wie Obst, Brot oder Milch. Nichts, was man auf Vorrat kauft. Die Prali-

nen, die er herstellt, sind acht Wochen haltbar. Für Hersteller von Industriepralinen ist das quasi nichts. Aber Lindpointner geht es um Qualität, Frische und das Bewusstsein dafür, was man isst und wo das Essen herkommt.

Wenn er seine neuen Pralinenkreationen am Computer erstellt hat, werden die Rezepte getestet. „Bisher ist noch nichts abgelehnt worden“, sagt er.

Ob die Pralinen gut sind, prüft Lindpointner auf zwei Arten. Erstens: probieren. „Das ist ein guter Kontrollmechanismus“, sagt der 39-Jährige. Die zweite Methode ist pure Wissenschaft. Mit einem Messgerät stellt Lindpointner fest, wie viel ungebundenes Wasser in der Praline ist. Je weniger, desto besser die Qualität. Ist der Wert zu schlecht, ändert er das Rezept.

Zu wild darf der Chef-Chocolatier seine Kreationen aber nicht machen: „Das ist klar in diesem Haus“, sagt Lindpointner knapp. Denn Dallmayr steht für Tradition, seit 1700. Die Kunden schätzen Klassiker. Und sie sind es ja, die die Pralinen kaufen sollen.

Aber auch Klassiker können modern interpretiert werden. In diesem Winter sind die Lieb-linge der Pralinen-Profis: Orangenblüten-Trüffel, Laven-

del-Cassis-Trüffel und Sternanis-Himbeergelee-Trüffel. Als „ganz was Verrücktes“, preist Lindpointner die Sorte „Kaffir-Lime-Trüffel“ an – eine Praline, die ein bisschen nach Thai-Curry schmeckt.

Die Erdnuss-Trüffel-Pralinen sind jetzt fast fertig. Die hauchdünne Schokoladen-Kuvertüre ist getrocknet und verziert. In Kisten sortiert, werden die Pralinen in den Verpackungsraum gebracht.

Die ersten Kreationen für Ostern sind auch schon fertig

Dort sorgen Donika Duria und ihr Team dafür, dass die Leckereien hübsch verhüllt werden. Je nach Saison hat Donika Duria zehn bis 25 Mitarbeiter. In weißen Schutzmänteln, Handschuhen und Häubchen stehen die Verpackerinnen in zwei Reihen vor hohen Regalen. Sie sortieren die Pralinen in Schachteln, kleben Etiketten und binden Schleifen.

Aber eigentlich wollen hier alle nur eins: Naschkatzen glücklich machen. Deshalb wird auf Hochtouren gearbeitet. Die ersten Neu-Kreationen für Ostern sind auch schon fertig.

ZARTE FAKTEN

40 Tonnen Konfekt pro Jahr

- In der Vorweihnachtszeit werden in der Dallmayr-Manufaktur täglich 300 Kilogramm Pralinen hergestellt.
- Das entspricht 2 000 Schachteln, die täglich per Hand verpackt werden.
- Insgesamt werden von den neun Konditoren pro Jahr ungefähr 40 Tonnen

- Pralinen produziert.
- Für 100 Gramm Dallmayr-Pralinen zahlen die Kunden 10 Euro.
- Es gibt zwei verschiedene Pralinen-Arten: Formpralinen und Schnittpralinen (siehe oben).
- Für eine Schnittpraline sind 16 Arbeitsschritte

- nötig. Vom ersten, dem Schmelzen der Kuvertüre, bis zur fertigen Praline vergehen bis zu 85 Stunden.
- Alle Pralinen werden ohne Farb- und Konservierungsstoffe und mit wenig Zucker hergestellt. Deshalb sind sie nur acht Wochen haltbar.



Chef-Chocolatier Christoph Lindpointner (links) ist Österreicher und arbeitet seit 2010 für Dallmayr. Oben: Vorsichtig löst ein Mitarbeiter die Schnittpralinen voneinander.



Links: Im Hightech-Mixer werden die Zutaten vermengt. Erdnuss-Trüffel-Pralinen rattern über ein Laufband – und werden dabei mit Schokolade umhüllt. Rechts: letzte Handgriffe.

