

SCHOKO TIGER

Text: Ute Fuith | Fotos: Simon Alber

Die VALID-Blindverkoster tauchten diesmal in die bitter-süße Welt der Pralinen. Zart schmelzend oder knusper-lecker – die Tester waren sich einig: Eine kleine Sünde waren die Kreationen allesamt wert ...

Nougat, Nuss, Marzipan, umhüllt von edler Schokolade ... Pralinen (oder Pralinés) haben eine lange Tradition. Schon seit ihrer Erfindung im 17. Jahrhundert erfreuen sie kleine und große Leckermäuler – und bieten aufgrund ihrer verführerischen Kompositionen die verschiedensten Geschmackserlebnisse.

Jede für sich ein eigenes Kunstwerk, davon waren auch die erfahrenen Testerinnen der VALID-Blindverkostung überzeugt. Elfriede Holup, Gerda Korn, Hilde Monschein, Veronika Kerschbaum, Claudia Rauch sowie Test-Novizin Adriana Galani und „Quotenmann“ Markus Czarits folgten der Einladung von VALID und der Familie Heindl ins Schokomuseum in den 23. Wiener Gemeindebezirk und ließen sich die Kreationen auf der Zunge zergehen.





Durch die Verkostung führte Hausherr Andreas Heindl persönlich, der seiner Ansicht nach „den schönsten Beruf der Welt“ hat.

Gleich bei der **ersten Probe** zeigte sich die Kompetenz des Test-Teams. Verkostet wurde eine Praline gefüllt mit feinstem Pistazien-Marzipan und Haselnuss-Nougat-Creme umhüllt von zarter Edelbitter-Schokolade. „Das ist die Heindl Mozartkugel“, erklärt der Hausherr. Das Marzipan wird aus Lübeck importiert, weil es laut Heindl „das beste Marzipan der Welt“ ist. Die Mozartkugel von Heindl hat die Form einer Kuppel. Im nächsten Jahr soll es sie auch als Kugel geben. Die Jury bewertete die Heindl Mozartkugel mit **9 von 10 Punkten**.

„Nougat, Nougat – noch mehr Nougat“ schmecken die TesterInnen bei der **zweiten Praline** heraus. Die Hülle aus dunkler Schokolade ist diesmal etwas wei-

cher und in der Fülle vermuten die VerkosterInnen Wal- oder Haselnüsse und wieder Marzipan. „Das ist unser **Rehrücken** – gefüllt mit Haselnussnougat und Mandelmarzipan, eines unserer ältesten **Produkte**“, erzählt Andreas Heindl. Der Rehrücken erhielt vom Testteam die **Note 8**.

Unglaublich „schokoladig“ schmeckt die **dritte Pralinespezialität** – da ist sich das gesamte Tester-Team einig. Die intensiven Schoko-Aromen finden sich auch in der Fülle wieder. Die luftige Praline heißt „Mousse au chocolat“ und wird seit fünf Jahren im Hause Heindl produziert. Für die zarte Hülle von „Mousse au chocolat“ wurde – wie bei den ersten Pralinen – Schokolade mit einem Kakao-Anteil von 64 Prozent verwendet. Das Urteil der Jury: **8 Punkte**.

„Mmm-aroni“ lautet die erste Reaktion der Testerinnen beim Verkosten von **Praline Nummer Vier** – und „ein Hauch von Rum“. Andreas Heindl lobt „vollkommen richtig“. Es handelt sich nämlich um die berühmten „Schoko-Maroni“ von Heindl – dem



Hohe Kunst der Pralinen-Herstellung

Den verführerischen Duft der Liesinger Produktionsstätte in der Willendorfer-Gasse konnte man bis zur nahegelegenen Badnerbahn-Station riechen. Entsprechend groß waren die Erwartungen, die – das kann vorab durchaus schon verraten werden – auch tatsächlich erfüllt wurden. Nicht ohne Grund werden bei Heindl täglich rund 8.000 Bonbonnieren à 200 Gramm verpackt.

Durch die Verkostung führte Hausherr Andreas Heindl persönlich. So werden die Heindl-Pralinen „Rehrücken“ mehrmals in Edelbitterschokolade getaucht, damit sich die Hülle ganz zart um den feinen Marzipankern legt. Außen drauf kommen hauchdünne Streifen aus Milkschokolade und sorgen so für das kunstvolle Erscheinungsbild. Die Pralinen-Erzeugung gilt schließlich als die hohe Schule der Chocolatiers-Arbeit.

Schokoladige Köstlichkeiten

Die VALID-VerkosterInnen probierten zehn verschiedene Pralinen aus der Manufaktur Heindl und drei verschiedene Frucht-Gelee-Sterne. Letztere wurden jedoch „außer Konkurrenz“, aber ganz der Jahreszeit entsprechend, verkostet. Anders als bei vorherigen Verkostungen war diesmal die Geschmackssensibilität der VerkosterInnen gefragt. In Bezug auf die Inhaltsstoffe durfte diesmal geraten werden – eine echte Blindverkostung also.

Das Test-Team bestand diesmal – wohl nicht zufällig bei der Thematik – hauptsächlich aus Frauen. Aber auch die beiden „Quotenmänner“ ließen sich die süßen Köstlichkeiten auf der Zunge zergehen.



Bestseller des Hauses. Bei dem Klassiker aus dem Heindl-Sortiment ist feines Maroni-Mousse von zarter Edelbitter-Schokolade umhüllt. Die Spezialität gibt es nur in der Herbst- und Wintersaison – umso lieber wird sie jetzt genossen. Die Schoko-Maroni werden täglich frisch und ohne jegliche Chemie produziert. Das Urteil der Juroren: **10 Punkte!**

Als **fünfte Probe** kommt eine Praline mit Vollmilchschokolade zur Verkostung. Die TesterInnen schmecken sofort Haselnüsse und Mandeln heraus. Auch diesmal liegen sie richtig. Die süße Spezialität ist das „Original Wiener Nougat“. Diese exquisite Kreation ist eine „Mandel-Nougat-Praline“ und gehört zu den „Original Wiener Nougat“-Spezialitäten des Hauses Heindl. Die Fülle besteht aus hochwertiger Kakaobutter mit eingearbeiteter Vollmilch-Schokolade und mind. 35 % Mandeln, eingehüllt in feinste Vollmilch-Schokolade. Hergestellt wird das „Original Wiener Nougat“ unter Einhaltung der strengen Richtlinien des österreichischen Lebensmittelkodex. Es müssen daher mind. 35 % Mandeln bzw. Nüsse sowie ausschließlich reine Kakaobutter verwendet werden – aber keinesfalls Mehl. **8 Punkte**.

Praline **Nummer Sechs** zergeht den VerkosterInnen ebenfalls auf der Zunge. Die Praline schmeckt nach Haselnuss und überzeugt durch ihre kompakte Beschaffenheit. Es ist das „Helle



Nougat“ mit 35 % Haselnüssen und eingearbeiteter Vollmilch-Schokolade und erhält **7 Punkte**.

Praline **Nummer Sieben** schmeckt intensiv nach Schokolade und Haselnüssen mit einem Hauch von Vanille. Das „Exquisite Haselnuss-Nougat“ besteht aus Haselnussnougat mit Vanille Aroma und eingerührter Edelbitterschokolade. Testurteil: **7 Punkte**.

Krokant und Haselnuss können die Testerinnen bei der **achten Praline** eindeutig identifizieren. Der Grazer Uhrentaler – auch als „Alles Liebe Taler“ bekannt – zählt zu den beliebtesten Produkten aus dem Hause Heindl. Die feine Haselnuss-Nougatcreme in zarter Vollmilch-Schokolade ist mit knusprigem Krokant verfeinert. **7 Punkte**.

Die **neunte Probe** schmeckt nach Marille und ist dezent süß – so lautet das erste Urteil der TesterInnen. Tatsächlich liegen sie auch hier wieder richtig. Der Sissi Taler ist eine harmonische Komposition aus frucht-

ger Marillen-Marzipan-Creme auf Mandel-Nougat-Creme in feinsten Vollmilch-Schokolade. Erfunden wurde der Taler 1997 – die Familie Heindl wollte damit der österreichischen Kaiserin ein Denkmal setzen. Der Sissi Taler ist auch ein beliebtes Mitbringsel für Touristen aus aller Welt. Bewertung: **9 Punkte**.

Zum Abschluß der Pralinenverkostung wird noch eine Marillen-Spezialität serviert. Der Marillentaler zählt ebenfalls zu den süßen Klassikern. Gefüllt ist er mit feinstem Lübecker Marzipan, einem Hauch Rum und echter Marillenmarmelade. Bewertung: **9 Punkte**.

Zum Abschluss werden noch – außer Konkurrenz – drei Fruchtgelee-Spezialitäten verkostet – einmal Zitrone, dann Orange und schließlich Erdbeere. Die fruchtigen Ringerl werden gerne als Christbaumschmuck verwendet. Sie sind außerdem vegan und damit auch für Menschen geeignet, die keine Nahrung tierischen Ursprungs zu sich nehmen.

Der VALID-Verkostungspartner

HEINDL, 65 JAHRE WIENER CONFISERIE



In der Konfekt-Manufaktur Heindl vereinen sich Liebe zur Sache und langjährige Erfahrung mit Wissenschaft und Technik zur hohen Kunst der Pralinen-Erzeugung.

Gegründet wurde die Confiserie Heindl 1953 vom Konditormeister Walter Heindl und seiner Frau Maria. Andreas Heindl übernahm den Betrieb gemeinsam mit seinem Bruder Walter Mitte der 1980er Jahre. Und auch deren Kinder – übrigens lauter Töchter – sind mittlerweile ebenfalls im Unternehmen beschäftigt. Die Brüder Heindl üben ihr Handwerk bis heute mit sehr viel Leidenschaft und Herzblut aus. Allein das Sortiment hat sich in den vergangenen 65 Jahren geändert: „Bekannt wurden unsere Eltern mit ihren Likörpralinen – die sind heutzutage aber nicht mehr so gefragt“. Mittlerweile steht der Name Heindl für vorzügliche Pralinenspezialitäten und – seit der Fusion mit Pischinger – auch für die berühmten Waffeln.

Im Sortiment der Confiserie Heindl finden sich rund 180 verschiedene Artikel, die in 31 Filialen erhältlich sind, fünf davon in der Wiener Innenstadt. Damit ist Heindl der größte Süßwaren-Einzelhändler Österreichs.

92 Prozent seines Umsatzes macht das Familienunternehmen in Österreich. „Uns ist es besonders wichtig, dass die Schokolade, die wir verarbeiten, unter fairen Bedingungen hergestellt wird“, sagt Heindl, der sich auch immer wieder vor Ort in der Republik Elfenbeinküste davon überzeugt. Das gesamte Heindl- und Pischinger-Sortiment wird ausschließlich mit Fairtrade-Kakao produziert.

www.heindl.co.at

ÖBB

Immer in Bewegung

Wir für Sie

Die ÖBB bieten eine Vielzahl an Services für mobilitätseingeschränkte Reisende.



oebb.at | ÖBB Kundenservice 05-1717

13 WIENER SCHÄTZE

Die Confiserie Heindl in Wien ist der größte Süßwaren-Einzelhändler Österreichs. Verkostet wurden 10 Pralinen-Spezialitäten aus dem Hause Heindl - von Schoko Maroni über Sissi Taler bis zum Original Wiener Nougat. Einfach himmlisch.

MOZART KUGEL



Beschreibung
feinste Marzipan- und Nougat-Creme in zarter Edelbitter-Schokolade

Bewertung
9 von 10 Punkten

REHRÜCKEN



Beschreibung
feinstes Marzipan und edles Nougat in zarter Edelbitter-Schokolade

Bewertung
8 von 10 Punkten

MOUSSE AU CHOCOLAT



Beschreibung
luftiges Mousse au Chocolat in zarter Edelbitter-Schokolade

Bewertung
8 von 10 Punkten

SCHOKO MARONI



Beschreibung
feinstes Maroni-Mousse in zarter Edelbitter-Schokolade

Bewertung
10 von 10 Punkten

MANDEL NOUGAT



Beschreibung
feinste Vollmilch-Schokolade gefüllt mit erlesenem Mandel-Nougat

Bewertung
8 von 10 Punkten

HELLES NOUGAT



Beschreibung
feinste Vollmilch-Schokolade gefüllt mit exquisitem, hellem Nougat

Bewertung
7 von 10 Punkten

HASELNUSS NOUGAT



Beschreibung
feinste Vollmilch-Schokolade gefüllt mit erlesenem Haselnuss-Nougat

Bewertung
7 von 10 Punkten

GRAZER UHRTURM TALER



Beschreibung
Exquisite Haselnuss-Nougat-Creme mit Knusper-Streusel in feinsten Vollmilch-Schokolade

Bewertung
7 von 10 Punkten

SISSI TALER



Beschreibung
Exquisite Marillen-Marzipan-Creme auf Mandel-Nougat-Creme in feinsten Vollmilch-Schokolade

Bewertung
9 von 10 Punkten

MARILLEN-TALER



Beschreibung
Marillenfüllung auf exquisitem Marzipan umhüllt von feinsten Vollmilch-Schokolade

Bewertung
9 von 10 Punkten

GELEE-STERN ZITRONE



Beschreibung
vegane Gelee-Stern mit Zitronen-Geschmack und Agar Agar.

Bewertung
ausser Konkurrenz

GELEE-STERN ORANGE



Beschreibung
vegane Gelee-Stern mit Orangen-Geschmack und Agar Agar.

Bewertung
ausser Konkurrenz

GELEE-STERN ERDBEER



Beschreibung
vegane Gelee-Stern mit Erdbeer-Geschmack und Agar Agar.

Bewertung
ausser Konkurrenz