



Kerstin Spehr



# Edle Schokolade

## Wie die Münchner dahinschmelzen

EIN STREIFZUG MIT GENUSSGARANTIE VON SIMONE HERZNER

Fotos: DANIEL REITER

Ob als Tafel, Praline oder Dessert: Edle Schokolade ist im kulinarisch verwöhnten München in aller Munde. Aus handverlesenen Bohnen und mit genauen Angaben des Kakaogehalts und des Herkunftslandes bitteschön. Für Gourmets darf es Grand Cru sein, wie beim Wein. Wer sich das Beste vom Besten auf der Zunge zergehen lassen möchte, muss an der Isar nicht lange suchen. Zwar wird hier keine Schokolade von der Bohne angefertigt, aber es gibt eine Handvoll kunstfertiger Chocolatiers, die die besten Rohprodukte aus der ganzen Welt zu edler Schokolade gießen oder zu feinen Pralinen modellieren. Auch die Auswahl exklusiver Schokoladengeschäfte kann sich sehen lassen. So bleibt der Weg zum Endgenießer kurz und die süße Versuchung zart und frisch.

Kerstin Spehr darf man mittlerweile die „Mutter des Münchner Pralinenkults“ nennen. Die Inhaberin der „Pralinenschule“ (Schulstraße 38, Neuhausen) fertigt in reiner Handarbeit süße Sünden, die ihresgleichen suchen. Und sie gibt ihre Kunst freitags und samstags bei Pralinenkursen an die schokolieliebende Kundschaft weiter. Glücklicherweise, wer einmal bei der gelernten Köchin und Pâtissière die Finger in warme, weiche, flüssige Schokolade tauchen und in den Mund stecken, schlecken und schmecken konnte – zwecks Überprü-

fung der richtigen Temperatur, versteht sich! Bei Kerstin Spehr ist das sinnliche Vergnügen für die Schüler sogar Pflicht, denn zur Pralinenherstellung muss Schokolade nicht nur flüssig, sondern auch wohltemperiert sein. So nennt man das Herunterkühlen und erneute Erwärmen des geschmolzenen Grundprodukts. Ob das der Fall ist, erkennt der Lehrling am besten, wenn er die Finger ins flüssig-braune Gold taucht und sich ein kleiner Klecks auf der Unterlippe kühl anfühlt. Bei 32 Grad C hat die Schokolade die beste Konsistenz zur Weiterverarbeitung und die Pralinen bekommen ihren edlen Glanz. 40 Sorten bringen die Vitrine zum Strahlen (100 g 5,90 €), von unschuldig weißer Champagner-Trüffel bis zur goldglänzenden Tonkabohne. Ob leichte Sorten wie Mango-Trüffel und Zitrone-Gin, herrlich süßes Schokoladenkaramell und Orange-Nugat oder Neuheiten wie die Komposition aus Rosmarin und Pinienkernen – jedes einzelne Praliné zergeht auf der Zunge.

PRALINENSCHULE KERSTIN SPEHR  
Wein & Genuss  
Neuhausen, Schulstr. 38  
Tel. 12 11 16 90  
www.pralinenschule.com  
Di-Fr 11-21 Uhr, Sa 10-18 Uhr