

Rosa Blüten und Briketts warten auf Schoko-Fans

KONFITOREI Bei Familie Hörmann beginnt jetzt die Pralinensaison. Dieses Jahr dreht sich die neueste Eigenkreation des Ehepaars rund um die Rose.

VON DIANA DÜNSCHEL

LANGENEICHSTÄDT/MZ Bei Jana und Armin Hörmann in Langeneichstädt wird die Backstube mit schöner Regelmäßigkeit zur Erfinderküche. Dann experimentieren die beiden Konditoren gern mit ungewöhnlichen Geschmacksrichtungen für ihre selbst gemachten Pralinen. Zur Freude ihrer Kunden, die so im vergangenen Jahr erstmals in den Genuss von Grüner-Tee-Trüffeln kamen. „2009 wiederum dreht sich bei uns alles um die Rose“, erklärt die 37-jährige und zeigt auf die aktuellste Kreation.

Die kleinen, runden, knackig-frischen Kugeln schmecken tatsächlich blumig-fruchtig. Besonderer Blickpunkt auf dem dunklen Schokoladenüberzug ist ein rosafarbenes, kandierte Rosenblatt. „Auf die Idee kam ich durch den Kontakt mit einer Unternehmerin, die selbst Duftrosen anbaut, also für Bio-Qualität garantiert und daraus allerlei Spezialitäten zaubert“, berichtet Jana Hörmann, die passend dazu gerade an einer neuen Schokolade mit Rosenblättern tüftelt.



Jana und Armin Hörmann präsentieren die Rosen-Pralinen, die neueste Eigenkreation der beiden Konditoren aus Langeneichstädt.

FOTO: P. WÖLK

Sie ist so begeistert, dass Rosengelee, -honig oder Rosen-Apfel-Chutney zum Beispiel für Gegrilltes seit kurzem zum Sortiment der kleinen, aber feinen Konditorei am Lindenplan gehören, die vor zwei Jahren erstmals ihre Türen öffnete und inzwischen längst ihre Stammkunden gefunden hat.

Die mögen's auch mal außergewöhnlich, und zwar unabhängig vom Alter, wie die Fachfrau festgestellt hat. So kommt es, dass von Beginn an unter anderem Pralinen mit Pfeffer-Erdbeer-Geschmack, einer Kirsch-Chili- oder Balsamico-Honig-Mischung produziert werden. Und das in den vergangenen

Tagen und Wochen wieder verstärkt, denn das Ende des Sommers ist traditionell der Beginn der Pralinensaison.

Überhaupt kommen auf das Ehepaar im Hinblick auf die bevorstehende Advents- und Weihnachtszeit demnächst einige Sonderschichten zu. „Die ersten Stollen in den Geschmacksrichtungen Rosine, Marzipan und Orange-Mandel sind schon verpackt und ab sofort zu haben“, verrät die Chefin. Für Mitte November kündigt sie zudem Weihnachtspralinen mit verschiedenen Gewürzen, den hauseigenen Baumkuchen sowie mit Trüffeln gefüllte Schokostiefel an, die gern als Geschenk oder Mitbringsel genommen werden.

16 verschiedene Sorten Weihnachtsplätzchen - darunter Haselnuss-Makronen und Vanille-Kipfel - sollen laut ihrer Auskunft dann ab dem ersten Advent in den Regalen stehen. Gleich neben den Briketts vom Geiselstal übrigens und gar nicht so weit entfernt von der Kuchentheke. Auch die Auswahl dort ist natürlich mit viel Liebe hausgemacht.