

Das musste ja heiter werden

Bestes Williams-Praliné Kann ein Stück Schokolade in die Birne steigen? Nur ein bisschen.

Als ob ich Äpfel mit Birnen zu vergleichen hätte, so kam es mir vor. Dabei waren es Birnen und Birnen, die gegenübergestellt wurden, es ging sogar nur um eine einzige Sorte: Williamsbirnen.

Ich war Jurorin am Concours Praliné à l'eau-de-vie, einem Wettbewerb, den der Bäcker-Confiseurmeister-Verband und Distisuisse – eine Organisation, die Spirituosen prämiert – erfunden haben. Gesucht wurde das beste Williams-Praliné. Das Destillat, so heisst es, eigne sich gut als Basis und Aromageber für Pralinés.

Vor mir auf einer Servierplatte lagen also elf Pralinés, die ich bewerten sollte, eines schöner als das andere. Ich dachte: Ha! Elf Stückli, die ess ich zum Frühstück. Wie überheblich ich war. Und wie leer mein Magen.

Die Sorte der Williamsbirne übrigens ist im Anbau unproblematisch. Die Reife entscheidet über die Qualität der Aromen im Destillat. Das gilt natürlich auch für die Pralinés, die vor mir lagen, alle mit AOP-geschütztem Eau-de-vie de poire du Valais. Vor der Verkostung liess Jurypräsident und Sensoriker Patrick Zbinden uns, eine 14-köpfige Jury-Truppe aus der Kulinarikwelt, hochwertigen sowie billigen Williams verkosten. Man konstatierte: Der eine schmeckte wie ein wohlriechender Birnbaum. Der andere: erinnerte an kompostartigen Stallgeruch.

Mir war da schon ein bisschen schwindlig. Das konnte ja heiter werden (wurde es auch)!

Alkoholisierte Pralinés lösen nicht, wie andere Lebensmittel, einfache Reaktionen aus im Sinne von: Schmeckt. Oder schmeckt nicht. Nein, alkoholhaltige Pralinés greifen an.

Kleine Kunstwerke

Zurück zur Degustation: Das erste Praliné untersuchte ich 20 Minuten lang auf Form (innovativ, fancy, klassisch usw.) und Aroma/Geschmack/Textur (hart, feucht, flüssiges Inneres usw.) und schrieb eine Abhandlung darüber, wie ich den Geschmack von Williams vermisste.

Gut gelaunt degustierte ich weiter, blind, nur die Namen waren ersichtlich, «Herbstgold» war dabei, «La paira alpina». Kleine Kunstwerke, die aus-sahen wie Mini-

birnen oder ein Schmuckstück aus der Jugendstilepoche – und alle schmeckten sie unterschiedlich und einmal auch ungeniessbar.

Gut, testeten die anderen Jurymitglieder in anderer Reihenfolge und mit einer anderen Auswahl. Und noch besser, gab es zwischen Praliné 9 und 10 endlich einen salzigen Zmittag: Mir war der Schnaps in die Birne gestiegen. Trotzdem habe ich gelernt: Gute Pralinés findet man nicht einfach. Man muss sich durch eine Auswahl futtern.

Gewonnen hat dann, das erfuhren wir erst Wochen später, «Little Pear Crumble», eigentlich «kleine, zerbröselte Birne». Die Zuger Confiseurin Ursula Schmid hat das Praliné erschaffen, es ist in einer Confiserie namens Speck entstanden. Und der passt ja auch wunderbar zur Birne.

Nina Kobelt



Das beste Williams-Praliné der Schweiz, «Little Pear Crumble», kommt von der Confiserie Speck in Zug.

Foto: PD