

Baedeker SPECIAL GUIDE

DAS PLUS ZUM BAEDEKER BELGIEN

Schokolade

- Wie alles anfing: vom Dragée zur Praline
- Belgiens Chocolatiers – klassisch und innovativ
- Süße Adressen in Flandern und Wallonien

ISBN 978-3-8297-1204-0



9 783829 712040

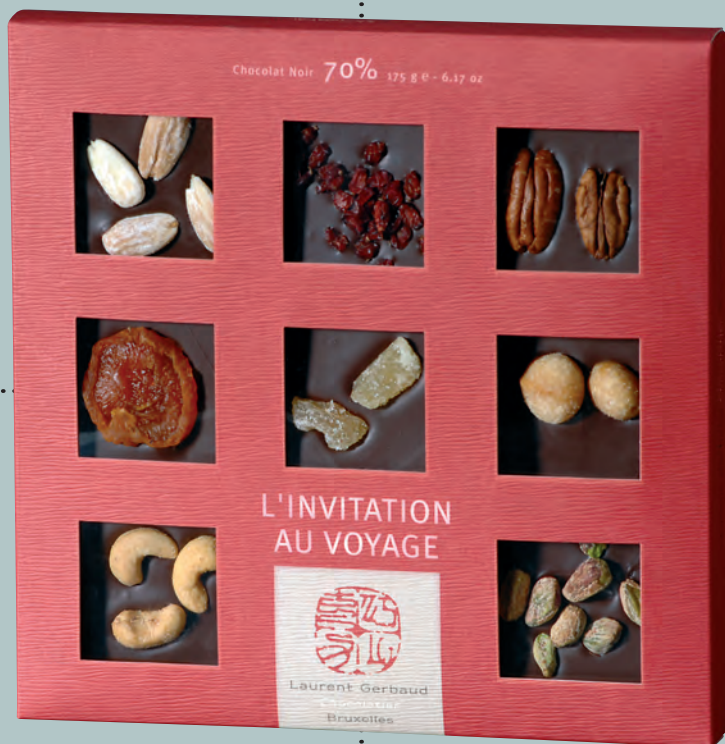
€ 22,95 [D]
€ 23,60 [A]

*Praline oder Bonbon?
Über die Erfinder der
Praline*

► Seite 3

*Belgian Chocolates –
die Revolution wirkt
weiter*

► Seite 11



PRALINE ODER BONBON?

Zwischen Frankreich und Belgien toben zwei kulinarische Glaubenskriege: 1. Wer hat die Fritten erfunden? Darauf gibt es bis heute keine historisch fundierte Antwort. Und 2. Wer hat die Pralinen erfunden?

Hierauf können sowohl die »Grande Nation« als auch die »Fortissimi Belgae« zu Recht Anspruch erheben. Rein etymologisch leitet sich das Wort »prasline«, aus dem 1680 »praline« wird, von **Graf César du Plessis-Praslin** ab, dem späteren Herzog von Choiseul. Sein Koch kreierte um 1635 eine Süßigkeit, die auf Anhieb die »beau monde« be-

geisterte: eine in Karamellsirup getauchte, geschälte Mandel.

Die Praline, die der Brüsseler Chocolatier und Enkel eines Schweizer Einwanderers **Jean Neuhaus** 1912 erfand, hat mit diesem Dragée überhaupt nichts zu tun. Jean Neu-

Das Stammhaus aller Pralinenträume: Neuhaus in der Galerie de la Reine in Brüssel



Zahlen und Fakten Im März 2008 ergab eine Untersuchung des weltgrößten Schokoproduzenten Barry-Callebaut folgende Ergebnisse:

Süße Adressen Bruxelles / Brussel

Frédéric Blondeel

24, quai aux Briques

Tel. 02 502 21 31

www.frederic-blondeel.be

Der Spross einer altbekannten Kaffeeröster-Familie zählt zu den »Söhnen« von Pierre Marcolini. Das Angebot an Pralinen mit feinsten Bitterschokolade- und Milkschokoladehülle ist gleich groß. Es ändert sich regelmäßig, auch wenn es ständig Klassiker wie die Pralinen mit Kaffeefüllungen gibt. Apart sind Kontraste, etwa Lindenblütentee und Grapefruit oder Schwarze Johannisbeere mit Kardamon. Teakholz-Tische und -Sessel laden dazu ein, eine

Tasse vorzüglichen Kaffee oder Tee zu trinken – oder den heißen Kakao aus 85%iger Schokolade mit Safran.

Fabrice Collignon

587, chaussée de Waterloo

Tel. 02 344 26 06

www.fabricecollignon.be

Dieser andere »Sohn« von Marcolini nennt sich selbstbewusst »chocolatier gastronomique«. Sein Fach hat er bei Daniel Boulud in New York und Alain Ducasse in Paris gelernt. Das kleine Angebot ändert sich zu jeder Jahreszeit. Ein Markenzeichen sind Kreationen aus Cru-Bitter-

haus kam nämlich auf die geniale Idee, dünnwandige Metallförmchen mit flüssiger Schokolade auszugießen, mit den unterschiedlichsten Leckereien zu füllen und mit einem Schokoladenplättchen zu versiegeln. Nach dem Erkalten stürzte er die Kreation. Bei den Füllungen ließ der Belgier seiner Phantasie freien Lauf. Die Palette reichte vom »praliné«, einer Mischung von gehackten oder gemahlenden Mandeln und Kakao, über Marzipan, Karamell, kandierte und Trockenfrüchte, Cog-

nac oder Likör bis zu »ganache«, einer Mischung von Schokolade und heißer Sahne oder / und Butter, die oft aromatisiert wird, etwa mit Kaffee oder Vanille. Für diese revolutionär neuen Köstlichkeiten bürgert sich in Belgien, aber auch im deutschen Sprachraum, Neuhaus' Begriff Praline ein. Die Franzosen nennen sie allerdings »bonbons«. Wenn Jacques Brel singt »Je vous ai apporté des bonbons...« (»Les Bonbons«), dann meint der Belgier selbstverständlich Pralinen.

12 Die meiste Schokolade essen die Schweizer: 12 kg pro Jahr. Dann folgen die Deutschen, mit 11,1 kg pro Jahr knapp vor den Belgiern, die jährlich 11 kg verspeisen.



schokolade mit delikaten, aromatischen Teefüllungen oder leicht säuerlichen Fruchtgelees. Fabrice Collignon beherrscht die Kunst, Schokolade und kräftige Kräuter wie Basilikum, Lavendel, Meerrettich oder Thymian harmonisch in Einklang zu bringen. Kenner lieben auch die exotischen Tee-Gelees, Blumen-Konfitüren und himmlisch luftige Makronen mit saisonaler Füllung. Der in Popfarben gehaltene, kleine Salon ist ein beliebter Treffpunkt zum »afternoon tea«.

Laurent Gerbaud

2, rue Ravenstein

Tel. 02 511 16 02

www.chocolatsgerbaud.be

Bevor er auf die Schokolade kam, hat Laurent

Gerbaud ein Studium der Mittelalterlichen Geschichte abgeschlossen und mehrere Jahre in China gelebt. Seine Spezialität sind sorgfältig ausgewählte, leicht kandierte Früchte wie Wildpflaumen aus Korsika, Kumquats aus der Gegend von Shanghai oder Giuliner Ingwer umhüllt mit kräftigen Cru-Bitterschokoladen. Köstlich munden auch die viereckigen Trüffel und die gut gewürzte Weihnachtsschokolade. Für Diabetiker gibt es Spezialitäten ohne Fett und Zucker. Große Glasscheiben gewähren Einblick in die Werkstatt. Eine pfiffige Idee ist die Kinderecke, die spielerisch in die Welt der Schokolade einführt.

Kühle Sachlichkeit gepaart mit sinnlichen Genüssen:

Laurent Gerbauds Geschäft in Brüssel

