

UNSERE WIRTE

Der Advent ist heuer kunterbunt

Freitags schauen wir im Wechsel Wirten und Hobbyköchen über die Schulter. Zur Plätzchen-Saison sind wir heute bei Ralf Mäser. Der Konditormeister greift in diesem Winter einen Trend aus Frankreich auf: knallbunte Macarons.

VON STEPHANIE EBNER

Normalerweise gilt Amerika ja als absoluter Trendsetter. Doch diesmal schwappet eine neue Welle aus Frankreich zu uns, genauer gesagt aus Paris. Dort hat der französische Starkonditor Pierre Hermé die Macarons wiederentdeckt.

Kleine Gebäckaler, die schon Marie Antoinette liebte. Auch wenn man Macarons einfach mit Makronen ins Deutsche übersetzen könnte, haben sie nicht viel mit diesen einfachen Eiweiß-Plätzchen zu tun. Macarons, das sind vielmehr leichte und luftige Kekse aus geschlagenem Eiweiß und Mandelmehl", erklärt Ralf Mäser (40). In deren Mitte befindet sich, nach dem Prinzenrolen-Prinzip, eine weiche Creme.

Die süßen Kunstwerke werden in einer Designerbox verpackt

Ralf Mäser hat die Kunst des Macarons-Bakens in Frankreich, beim Meister höchstpersönlich, erlernt. Zusammen mit seiner Frau Sonja (39) und Mitarbeiterin Katharina Heimerl (v.l.) Seit Sommer hat er die Kekse im Programm, mittlerweile 16 Sorten. Die Geschmäcker variieren je nach Saison – zur Zeit ganz neu im Programm sind die Lebkuchen-Macarons.

Macarons sind „purer Luxus“. Zwischen 1,50 und 2 Euro kostet ein einziges Stück. Die edelsten Sorten sind sogar mit Blattgold verziert. Sie sind nichts für den kleinen Hunger zwischen durch, sondern Köstlichkeiten für besondere Momente. Deshalb kommen sie auch nicht einfach in eine Bäckertüte. Die süßen Kunstwerke werden vielmehr in einer schwarz-weißen Designer-Box nach Hause getragen und möglichst rasch verzehrt.



Haben die Kunst des Macarons-Bakens in Frankreich gelernt: Katharina Heimerl (v.l.), Ralf Mäser und seine Frau Sonja.

FOTOS OLIVER BOGNER



Die Macarons sind purer Luxus: Im Laden kosten sie zwischen 1,50 und 2 Euro.



Mit der Spritztüte werden Kekse aufgespritzt.



Ein kritischer Blick: Konditor-Meisterin Sonja Mäser-Luksch kontrolliert die Macarons im Ofen.

Den Macarons halten nur vier Tage. Ralf Mäser war der Erste in der Stadt, der die Kekse in sein Repertoire aufnahm, zwei Jahre haben wir an geeigneten Rezepturen herumgedoktort", Namhafte Delikatessengeschäfte wollten mit ihm ins Geschäft kommen. Doch der Konditormeister lehnte ab: Seine Macarons gibt es nur bei ihm zu kaufen. Anfang De-

zember eröffnet das neue Geschäft an der Theaterstraße 32 in München. Vor sechs Jahren hat sich das Konditorenpaar in München niedergelassen, davor war der Geschäftssitz 16 Jahre lang in Gauting, wo Ralf Mäser auch aufwuchs. Wenn es nach dem Willen der Mutter gegangen wäre, sähe der 40-Jährige in einer Bank. Doch Ralf Mäser setzte

sich durch, ging nach der Mittleren Reife von der Schule ab. Er hatte in den Ferien bei seinem Onkel in einem Frankfurter Sterne-Lokal gejobbt. Danach stand für ihn fest: Patisserie ist sein Metier. Er ging in der Münchner „Konditorei Wittman“ in die Lehre. Mit 21 war Mäser Bayerns jüngster Konditor-Meister – „das darf ich gar nicht laut sagen, weil ich meiner Mannschaft immer

predige, Meister ist man erst, wenn man ins Gras beißt!“. Im Münchner „Café Kreuzkamm“ lernte er seine Frau Sonja kennen, nur ein dreiviertel Jahr später eröffneten die beiden ihr Geschäft in Gauting. Die beiden Vollblut-Konditoren sind seitdem ständig auf der Suche nach süßen Neuheiten – „man muss sich einfach von den anderen absetzen“.

Täglich stehen sie in der Backstube. Dass sie beide gerten-schlank sind – trotz des täglichen Umgangs mit den Naschereien – erklären sie mit „viel Sport“. Da ist von Vorteil, dass die Macarons ein „Pures Luxus“-Produkt sind: Die meisten gönnen sich zwei, maximal drei Kekse. Die verursachen auf der Waage kaum einen Ausschlag. Typisch französisch halt.

DIE TÄGLICHE MEDIZIN

Heute: Allergisch gegen Plätzchen

Ein Duft nach Zimt und Vanille durchzieht die Wohnung. Auf dem Tisch steht ein Teller mit Plätzchen. Dieser Köstlichkeit kann kaum einer widerstehen. Für Kinder mit Nahrungsmittelallergien ist die Weihnachtszeit darum besonders hart. Denn in vielen Leckerereien stecken Zutaten, die sie nur schlecht vertragen. Milch und Eier gehören besonders dazu. So reagieren 70 Prozent der Kinder mit einer Nahrungsmittel-Allergie überempfindlich auf Kuhmilch und 40 Prozent auf Hühnererei. Auch Nüsse vertragen viele Kinder nicht. Sie müssen dann allerdings nicht nur auf Gebäck mit Nüssen verzichten. Auch Nougat und Krokant sind für sie tabu.

Falsche Allergietests

„Wenn ein Kind nach dem Essen über Jucken oder Brennen im Mund oder über ein Kloßgefühl im Hals klagt, sollte ein allergologisch ausgebildeter Kinder- und Jugendarzt die Auslöser feststellen“, rät Prof. Albrecht Bufe, Vorsitzender der Gesellschaft für Pädiatrische Allergologie (GPA). Auch wenn sich nach dem Essen ein Ausschlag auf der Haut zeigt oder Schwellungen und Atembeschwerden auftreten, sollte man zum Arzt gehen. Von Allergietests, die im Internet oder Anzeigen bekommen werden, rät Bufe indes ab. „Die Tests auf IgG- oder IgG4-Antikörper sind völlig ungenügend“, sagt er. „Jemand auf bestimmte Nahrungsmittel allergisch reagiert, könne man damit nicht feststellen.“ Sie spiegeln nur eine normale Immunreaktion wider, die nicht krankhaft ist.“ Dennoch verlassen sich viele Patienten auf solche Tests.



Viele Plätzchen enthalten Zutaten, die Allergiker nicht vertragen.

Allergien überprüfen

Eine verlässliche Diagnose kann nur der Arzt stellen. Dazu fragt er zum Beispiel, wann die Beschwerden auftreten. Welche Nahrungsmittel die Auslöser sind, lässt sich dann mit einem Test auf IgE-Antikörper oder mit einem Haut-Prick-Test nachweisen. Dabei träufelt der Arzt verdächtige Stoffe auf die Haut und prüft, ob diese zu einer allergischen Reaktion führen. Sobald die Auslöser bekannt sind, sollten diese gemieden werden. Doch das ist gerade bei Milch oder Eiern schwierig. Eine allergologische Beratung kann helfen, einen Ersatz zu finden. Auch sollte man nach einem oder zwei Jahren überprüfen, ob die Unverträglichkeit noch besteht. Denn diese kann gerade bei kleinen Kindern wieder verschwinden. Damit Kinder mit Allergien nicht ganz auf Leckerereien verzichten müssen, ist es zudem ratsam, selbst Plätzchen zu backen. Dann kann man sicher sein, dass sie keine Allergien auslösenden Zutaten enthalten. Dabei helfen Backbücher für Allergiker.

Mäser-Luksch

MAELU: Konditorei, Coniserie und Café. Theaterstraße 32 in 80333 München. Telefon: (0 89) 24 29 25 97. E-Mail: info@maelu.de. Internet: www.maelu.de.

Öffnungszeiten: täglich 8 Uhr bis 20 Uhr (kein Ruhetag).

Hinkommen: am besten mit den öffentlichen Verkehrsmitteln. Haltestelle Marienplatz.

Mäser-Luksch-Backkurse (finden an der Kleinfiednerer Straße 2 in 80689 München statt. Telefon: (0 89) 8 50 13 26. Kosten: 99 Euro.



Süße Verführung: das Maelu

So gelingen Plätzchen garantiert

Backen für die schönste Zeit des Jahres: In vielen Haushalten gehören selbst gemachte Plätzchen einfach zur Weihnachtszeit. Hier gibt's Tipps vom Profi – damit die Kekse garantiert gelingen.

Die bunten Macarons aus Frankreich schauen zwar wunderschön aus, sind aber nicht ganz einfach nachzubacken. Dazu bedarf es einiger Übung. Anfänger greifen lieber auf die Klassiker zurück. Ralf Mäser hat zehn Tipps zusammengestellt, damit sie auch wirklich gelin-



Königsklasse: Französische Macarons sind für den Laien nicht ganz einfach nachzubacken.

- Das oberste Gebot lautet: Immer frische und qualitativ hochwertige Zutaten benutzen.
- Benutzen Sie ein Unterblech (Blech unter dem Blech) beim Backen.
- Großzügiger Zeitplan: Sie immer genügend Zeit beim Backen nehmen. Frühzeitig mit dem Backen beginnen, manche Plätzchen, wie der Pfefferkuchen, müssen vor dem Verzehr mindestens 14 Tage ruhen.

- Buttermenge sollten mindestens 24 Stunden kühl lagern, bevor sie weiter verarbeitet werden.
- Butter immer bei Zimmertemperatur verwenden.
- Weihnachtsplätzchen lieben es üppig: Keine Scheu beim Verwenden von Gewürzen wie Salz, Zitrone, Vanille, Orange, etc.
- Zitronat- und Orangeat-Hasser einfach austricksen: Viele mögen diese Zutaten nicht, obwohl sie unbedingt in unseren Stollen gehören. Deshalb: Zitronat und Orangeat einzeln fein mixen.
- Immer Backpapier verwenden.
- Auch wenn es unangenehm erscheint: Mehl immer sieben. So wird der Teig schönflüssiger.
- Und zu guter Letzt: Gebäck/Plätzchen immer in Pledchosen aufbewahren.

Rezept für Vanille-Macarons (ca. 30 Stück)

- Zutaten:
 300 g Puderzucker
 300 g Mandelmehl (geriebene Mandeln)
 220 g Eiweiß (mindestens zwei Tage alt)
 300 g Zucker
 75 ml Wasser
 2g Eiweißpulver
 ½ Schote Tahiti-Vanille



- Zubereitung:
 1. Mandelmehl mit Puderzucker vermischen. Am besten fein mixen.
 2. 110 g Eiweiß zugeben und verühren
 3. Zucker mit Wasser aufkochen (ca. 118 Grad) und in aufgeschlagenes Eiweiß und Eiweißpulver zugeben und cremig schlagen
 4. Eiweiß mit Mandelmehlmix vermischen
 5. fertige Masse auf ein Backblech mit Backpapier aufspritzen
 6. bei Umluft ca. 160-165 Grad 10-15 Minuten backen

- Füllung:
 450 g Sahne
 6 g Tahiti-Vanille
 500 g weiße Kuvertüre
 8 g flüssige Vanille
 2 g Bourbon-Vanille-Puder

- Zubereitung:
 1. Sahne mit ausgekratzter Vanilleschote aufkochen
 2. Sahne durchsieben und noch einmal aufkochen
 3. flüssige Sahne in die kalte Kuvertüre geben und kräftig umrühren, bis eine glänzende Masse entsteht
 4. In den Kühlschrank stellen, bis diese cremig wird (ca. 30 Minuten)
 5. Macarons füllen und mit einer leeren Hälfte bedecken
 6. leicht zusammendrücken – fertig