

Mückenschiss oder Mozartkugel?

Jules Chocolate Queens stellt in Mücke Pralinen in Handarbeit her / Radio- und Fernsehsender zu Gast

Von Kerstin Rehwald

VOGELSBERGKREIS. Was den Salzburgern die Mozartkugel, das ist den Vogelsbergern der Mückenschiss. Während die Mozartkugel im Jahr 1890 von der Konditorei Fürst als „kugelförmige, an einer Stelle abgeflachte“ Praline erfunden wurde und bis heute um die Welt geht, ist der Mückenschiss vorerst im Vogelsberg in aller Munde, aber auf dem besten Weg, international bekannt zu werden. Wie die Original-Mozartkugel wird auch die Vogelsberger Praline von Hand hergestellt.

In Julia Jasmin Gärtner's Pralinen-Manufaktur in Flensburg war am Mittwoch sogar das RTL-Fernsehen zu Gast, um über die Herstellung des Mückenschiss' zu berichten. „Wie bei allen meinen Pralinen ist auch die Rezeptur des Mückenschiss' selbst kreiert“, erklärt die gelernte Chocolatier. „Das Geheimnis liegt aber auch in den Zutaten und der Schokoladen-Temperatur.“ Um sich einen fertigen Mückenschiss auf der Zunge zergehen lassen zu können, braucht es drei Tage. „Die Pralinen entstehen von außen nach innen“, erläutert Julia Gärtner. „So wie ich sie herstelle, funktioniert das nur mit Handarbeit.“

Zunächst werden die Formen poliert, um anschließend für die Hüllen Kakaobutter mit Lebensmittelfarbe mit einem Pinsel in jede einzelne runde Ausbuchtung aufzutragen. „Die Kunst dabei ist, darauf zu achten, dass die Hüllen nicht zu dick und nicht zu dünn werden“, sagt die 28-Jährige, die auch schon in der Patisserie des Kempinski-Hotels in Frankfurt gearbeitet hat. „Bei maschinell hergestellten Pralinen sind sie viel dicker.“

Sind die Hüllen abgekühlt, werden sie am nächsten Tag befüllt. Je nach Praline besteht die sogenannte „Ganache“ aus verschiedenen Zutaten, zum Beispiel aus Schokolade, Sahne, Butter, Nüssen und Marzipan oder, wie beim Mückenschiss, aus der Tonkabohne mit einem Geschmack nach Vanille, Karamell und Zimt. Wenn die Pralinen ausgekühlt sind, werden sie am letzten Tag mit Schokolade „verschlossen“. „Bei der Herstellung darf nichts schiefgehen, das ist eine Einbahnstraße“, erklärt Julia Gärtner weiter. „Man kann alles immer nur einmal machen, es gibt kein Zurück, wenn etwas schief läuft, ist die Praline nicht mehr so, wie sie sein soll.“

» Ich bin schon ein bisschen perfektionistisch. «

Julia Gärtner,

Chocolatier und Mückenschiss-Erfinderin,
Jules Chocolate Queens

Bei der Pralinen-Herstellung braucht es Geduld. Zudem müsse man sehr genau arbeiten. „Ich bin schon ein bisschen perfektionistisch“, sagt die gelernte Köchin. „Um eine Rezeptur festzulegen, muss man immer wieder Zutaten genau abwägen, und wenn sie fertig ist, gibt es daran nichts mehr zu rütteln.“ Als Köchin und ausgebildete Hotelbetriebswirtin wollte Julia Gärtner ohnehin etwas Besonderes machen. Bei der Herstellung von Pralinen gebe es wenig Freiraum. Das sei bei Köchen nicht so beliebt. „Viele Köche mögen es, während des Kochens kreativ zu sein und ein bisschen zu jonglieren“, sagt sie.

Bis zu ihrer eigenen Manufaktur „Jules Chocolate Queens“ war es ein weiter Weg. Die Idee, in das Pralinen-Geschäft einzusteigen, kam Julia Gärtner während der Corona-Zeit. „Man muss sich immer wieder neu erfinden“, sagt die „Schokoladen-Königin“, die gemeinsam mit ihren Eltern das Landhotel Gärtner betreibt. „Wir haben schon seit längerem Pralinen für das Restaurant her-



Julia Gärtner aus Flensburg (oben) betreibt mit Jules Chocolate Queens eine von drei Manufakturen deutschlandweit, in denen Pralinen noch in Handarbeit hergestellt werden. Sie zeigt ihre Box „Red Heart“ als Geschenkidee zum Valentinstag. Davor muss sie die Pralinen mit der Ganache befüllen (unten links) und mit Schokolade „verschließen“ (unten rechts).
Foto: Kerstin Rehwald

gestellt, und dadurch kam bei den Gästen der Wunsch auf, sie zu kaufen.“

Um Pralinen offiziell verkaufen zu dürfen, benötigte sie eine Ausnahmebewilligung der Handwerkskammer. „Koch ist keine geschützte Berufsgruppe, quasi jeder, der will, darf kochen und das Essen verkaufen“, erklärt Julia Gärtner. „Bei Konditoreiwaren ist das etwas anderes.“ Der Beruf des Konditors sei ein geschützter, eigentlich dürfen nur gelernte Konditorenmeister Torten oder Pralinen auch gewerblich verkaufen. Daher musste sie für ihr Pralinen-Gewerbe vor der Handwerkskammer eine Extra-Prüfung ablegen, um die Genehmigung für deren Verkauf zu erhalten.

Mittlerweile hat die Mucker Manufaktur 26 verschiedene Sorten im Programm. Die Namen reichen von „Vogelsberger Vulkanklunker“ über „Blaues Wunder“ bis zu „Salty Peanut Karamell“. „Jede Praline ist ein Unikat und erzählt eine eigene Geschichte“, sagt ihre Erfinderin. „Der Name Mückenschiss steht für meine Heimat, den Vogelsberg.“ Auch die Farben seien mit Bedacht gewählt. „Die Praline ist so bunt und vielfältig wie Mücke“, findet Julia Gärtner. „Daher laufen auf der Hülle drei ver-

schiedene Farben nach innen zusammen.“ Türkis stünde für die schönen Wälder im Vogelsberg, gelb für die Sonne, die hier oft scheine, und rot für die Teufelsmühle zu Ilbshausen, einem Wahrzeichen der Region.

Inzwischen werden die Chocolate Queens in ganz Deutschland versandt, vereinzelt gehen sie schon nach Amerika oder Ägypten und

demnächst auch nach Spanien. Die ersten Pralinen, die Julia Gärtner außer Haus verkauft hat, seien an einen Stammgast gegangen, der sie als Weihnachtsgeschenk an seine Kunden verschickt hat. Sie seien so gut angekommen, dass sich die Beschenkten wiederum bei Jules Chocolate Queens gemeldet hätten, um selbst welche zu kaufen. „Wir sind

durch Mundpropaganda bekannter geworden“, berichtet die Chocolatière, die auch ausgebildet und derzeit auf der Suche nach neuen Mitarbeitern ist. „Durch unser Hotel haben wir natürlich ganz eigene Verkaufsweg.“ Ihre Pralinen würden als außergewöhnliches und sehr gutes Produkt bezeichnet. Die E-Mail einer knapp 90-jährigen Kundin aus dem Taunus habe geklungen wie ein Liebesbrief. „Ich habe das ganze Leben noch nie etwas gegessen, das so wunderschön ist“, habe sie nach Flensburg geschrieben, und: „Ich bin so glücklich, dass ich das im hohen Alter noch erfahren durfte.“

Der Mückenschiss ist mittlerweile so bekannt, dass Radio FFH zwischen den Jahren über die Pralinen-Manufaktur berichtete. Dadurch sei auch RTL auf die „Schokoladen-Königin“ aufmerksam geworden. Am Mittwoch hatte sie ein dreiköpfiges Fernsichteam in der Manufaktur zu Besuch, das sechs Stunden vor Ort war, um sie im TV vorzustellen. „Ich war völlig verkabelt“, berichtet Julia Gärtner. „Zuerst hatten wir ein dreistündiges Interview, dann wurde die Herstellung der Pralinen gefilmt.“

Weitere Informationen gibt es auch im Webshop unter www.gaertnersgenuss.de.



Der „schönste Schritt“ ist laut Julia Gärtner das Kippen der fertigen Pralinen aus der Form.
Foto: Kerstin Rehwald