

Sich die Spatzen auf der Zunge zergehen lassen

*Gianduja-Haselnuss trifft Vollmilch-Schokolade:
Wie in der Backstube von Johannes Pernsteiner die Domspatz-
Praline entsteht.*

Beim Hinabsteigen in die Kata-
komben der Pernsteinerschen
Backstube lauern die Verfüh-
rungen allerorten: Hier eine Sacher-
torte, die gerade den letzten Schliff
bekommt, dort ein Wagen mit min-
destens einem Dutzend Blechen, auf
denen frisch hergestellte Plätzchen
trocknen. Im letzten Raum angekom-
men sprudelt ganz hinten das, was so

manche Kinderträume ausfüllen mag:
In einem großen Bottich wird cremi-
ge Vollmilchschokolade gerührt und
per Druck auf ein Fußpedal ergießt
sich ein scheinbar nie versiegender
Strahl der duftenden Masse aus einer
Öffnung des Temperieres. Noch ein
bisschen muss die Masse abkühlen;
bei 30 bis 32 Grad Celsius sagt Johan-
nes Pernsteiner: »So Patrick, dann
kannst mal loslegen.«

Patrick ist Konditorlehrling im 3. Jahr
und die Schoko-Spatzen hat er unter
seine Fittiche genommen. Mit geüb-
ten Griffen hält er eine rechteckige
Form mit Einbuchtungen für 21 Spat-
zen unter den Vollmilch-Strahl. Die
befüllte Form stellt er auf einen Rüt-
teltisch, damit keine Luftblasen in
der Schokolade entstehen. Das Inne-
re der Formen soll mit Nugat gefüllt
werden, deshalb leert Patrick die
überschüssige Vollmilch-Schokolade
wieder ab und macht sich daran, die
fein verarbeitete Gianduja-Haselnuss-



Masse mit einem Spritzbeutel zu plat-
zieren. Zum Schluss noch ein Boden
aus Schokolade, das Ganze kurz he-
runtergekühlt bei minus 18 Grad und
dann der Moment der Wahrheit: 21
Domspatz-Pralinen lösen sich eine
nach der anderen perfekt aus der
Form. Mit der Produktion wird Patrick
an diesem Vormittag noch eine Weile
beschäftigt sein – 24 Formen gilt es
zu füllen; 504 Spatzen sind also sein
Soll.

Dass bereits seit zwei Jahren insbe-
sondere in der Adventszeit bei Johan-
nes Pernsteiner Spatzenzwischern
in die Backstube Einzug gehalten
hat, ist das Resultat jahrelanger Über-
legungen. »Vor Jahren kam Claudia
Büchner mit ihrer damaligen ersten
Klasse im Rahmen eines Projekts von
,Zeitung in der Schule' zu uns in die
Konditorei«, erzählt Johannes Pern-
steiner. Claudia Büchner ist Lehrerin
an der Grundschule der Domspatzen.
Als sie ihre Schützlinge in der Back-
stube so sah, mit Schürze und Kon-
ditormütze, jeder eifrig dabei, seine
eigene Schaumrolle zu kreieren, da
kam ihr der Gedanke, dass doch auch
irgendeine Domspatzen-spezifische
Leckerei hergestellt werden könnte.
Johannes Pernsteiner fand die Idee
gut; doch sie musste reifen, bis ihm
der richtige Einfall kam: Eine Praline
in Form eines Spatzes, die mit ihrem
Vollmilch-Geschmack auch Kindern
und Jugendlichen auf der Zunge zer-
geht.



Die Form war schnell bestellt und auch die passenden Kartons – die Domspatz-Praline gibt es im 6-er Pack für 9,90 Euro zu kaufen – wurden sogleich dazu geordert. Über der Rezeptur grübelte Johannes Pernsteiner eine Weile. Doch dann war klar, dass die Vollmilch-Kuvertüre aus Kakao-masse, Zucker, Vollmilch-Pulver und Kakaobutter sowie das Gianduja-Nugat mit Haselnüssen aus dem Piemont und Vanillepulver das Rennen machen werden. Als Emulgator benutzt Johannes Pernsteiner Sonnenblumen-Lecithin. Andere Zusatzstoffe gibt es nicht.

Der Konditormeister freut sich über die neu begründete Tradition der Domspatz-Praline; umso mehr, als ihn allein schon durch die räumliche Nähe zu den Domspatzen einiges mit ihnen verbindet: »Früher war an den Besuchstagen am Wochenende alles voll hier im Café mit Eltern und Internatsschülern. Die kamen nachmittags dann alle her zum Kaffeetrinken«, erinnert sich Johannes Pernsteiner. Die Jahresabschluss-sitzungen des Lehr-

Die Domspatzen-Pralinen gibt es auch im 6er-Pack an der Pforte der Domspatzen.



kollegiums finden traditionell in seinem Café-Garten statt. Und seit einigen Jahren sind auch Domspatzen am letzten Schultag vor den Ferien Stammgast bei Pernsteiner: Dann nämlich gibt es für jeden, der einen Einser im Zeugnis vorweisen kann, ein Eis gratis.

Mit der Domspatzen-Praline ist das Café Pernsteiner auch um eine Anekdote reicher geworden: Als die erste fertige Praline zur Verköstigung bereit war, sollte ein Domspatz der erste sein, der in den Genuss der Praline kommt. Vor lauter Aufregung ob dieser ihm zuge-dachten Ehre ließ der Bub die Praline jedoch fallen und der Dackel vom Stammgast am Nebentisch wit-



terte die Gelegenheit: So wurde ein Vierbeiner der erste, der die Domspatz-Praline probiert hat. Nachahmer hat er seither viele gefunden – allerdings nur unter den Zweibeinern.

Tanja Rexhepaj

