

"Quelle: Nordwest-Zeitung, Oldenburg"
Bilder: Stephanie Bremer

Mit viel Geduld zur Schokokreation Kreativangebot Landfrauen lernen Pralinenherstellung in Uwe's Café – Anschließend Kaffeetafel



Krönung der Schokoladenherstellung: Die Landfrauen schauen Ina Fassauer (Mitte, mit Mütze) gespannt zu. Die Konditormeisterin füllt die Schokoladenhüllen mit einer Rum-Sahne-Füllung. Die 20 Teilnehmerinnen durften auch selbst an die Töpfe. Zum Anschluss wurden die selbst gemachten Leckereien probiert.

Harpstedt - Konzentriert beugt sich Ina Fassauer über die kleinen Schokoladenhüllen in Tannenbaumform, die vor ihr auf dem Tisch liegen. Langsam füllt sie jede einzelne mit der leckeren süßen Füllung aus Rum und Sahne. Normalerweise schaut der Konditormeisterin niemand zu, wenn sie die Pralinen für Uwe's Café zaubert. Doch heute ist es anders. Gleich 20 Augenpaare schauen ihr gespannt über die Schulter.

„Da steckt schon eine Menge Handarbeit drin“, zeigt sich Ursel Göbberd beeindruckt. Das Vorstandsmitglied der Landfrauen Harpstedt-Heiligenrode hat den besonderen Nachmittag organisiert. Fast zwei Stunden lang nehmen sich Ina Fassauer und ihre Kollegin Simone Pussack Zeit, um die Frauen in die Geheimnisse der Pralinenherstellung einzuweihen. Dazu dürfen die Besucherinnen in der großen Backstube auch selber Hand anlegen. Während an den Tischen fleißig Pistazien gehackt und rote Belegkirschen zerkleinert werden, hält sich Gisela Brüning lieber zurück. „Ich würde gar nicht bis zur fertigen Praline kommen“, gesteht die Ganderkeseerin und zeigt dabei auf den großen Topf mit flüssiger Zartbitterschokolade auf einem der drei Tische.

Zurückhaltung ist da schwer. Das merken auch die Landfrauen, die nun den Schokoladenüberzug vorbereiten. Kein Wunder, dass hier schon die ersten Pralinen im Mund verschwinden.

Um den Nachschub müssen sich die Frauen keine Sorgen machen. Rum-Sahne-Trüffel, Marzipan-Pralinen oder Pralinen mit Kaffeefüllung heißen die leckeren Versuchungen, die nach und nach entstehen. Da fällt die Entscheidung nicht leicht. „Im Moment sind die Whiskey-Sahne-Pralinen mit mein Favorit“, verrät Jutta Steckling und wird schon im nächsten Moment abgelenkt. Denn von Ina Fassauers Arbeitsplatz aus duftet es nach Nuss und warmer Schokolade. Das lockt auch die Landfrauen von den anderen Tischen zur Kochstelle. Ruhig rührt die Konditormeisterin die Kuvertüre unter den Schmelzzucker: „Dabei muss man sehr geduldig sein“, erklärt sie.

„Hoffentlich dürfen wir nachher auch probieren“, flüstert Gisela Brüning ihrer Nachbarin zu. „Doch sicher ist sicher“, denken sich die Frauen und notieren sich fleißig die einzelnen Schritte der zwanzig Jahre alten Rezepte. „Ich habe mich schon mit einigen Frauen verabredet“, verrät Jutta Steckling. Zu Hause will sie dann selber Pralinen herstellen. „Ich finde das ist eine schöne Geschenkidee. Und Weihnachten rückt jetzt immer näher.“

Zum Abschluss des Nachmittages erfüllt Yvonne Geppert, Inhaberin von Uwe's Café, dann den Wunsch der Landfrauen. Bei einer Kaffeetafel durften die selbst gemachten Pralinen probiert werden. „Und das sind bestimmt nicht die letzten“, sind sich die Landfrauen einig.

175 g Zucker, 100 g Butter, 50 g Bienenhonig, 100 g Mandeln gehobelt, 100 g Mandeln gestiftet, 25 g Pistazien gehackt, 100 g rote Belegkirchen (grob gehackt)