



Eveline Wild

*W*ILD auf
SCHOKOLADE

Torten, Tartes, Desserts, Pralinen & Co

Fotografiert von Stefan Eder

pichler verlag

ORF

LIEBE SCHOKOHOLICS!

Eigentlich war es bei mir und dem Thema Schokolade Liebe auf den zweiten Blick und das ist jetzt wohl die beste Möglichkeit, diese Tatsache aufzuklären und in ein besseres Licht zu rücken.

Zucker, und jetzt meine ich nicht das weiße Granulat, das so oft bei meinen Kreationen eine unerlässliche Zutat ist, sondern Zucker, verwandelt in filigrane, bunte, hochglänzende und scheinbar schwerelose Schaustücke, war einmal meine ganz große Passion. Nachdem bei den verschiedensten Konditorei-Wettbewerben immer auch Schokolade eine wichtige Rolle spielte, „musste“ ich mich quasi auch damit beschäftigen. Und wie so oft wurde aus dem „Muss“ – wenn man es nur lange genug durchzieht und

sich eine gewisse Routine einstellt – etwas, das ich heute als Leidenschaft bezeichnen würde, die mich nicht mehr loslässt. So sehe ich mich zwar immer noch als Konditorin, aber nicht minder als Chocolatière.

Mit ein Grund, warum ich mich gerade jetzt zur Chocolatière entwickelt habe, ist sicher die Tatsache, dass ich meinen Lebensmittelpunkt in der Steiermark gefunden habe und im familiär geführten Wohlfühl Hotel Eder schlicht und ergreifend keine Konditorei-Backstube vorhanden war. Aus der Not eine Tugend machend, begann ich vor etwa fünf Jahren mit der Herstellung von ganz banalem Holunderblütensirup, und wenn Sie jetzt denken, das hat ja nichts mit Schokolade zu tun, haben Sie nicht ganz unrecht. ABER ich habe gemerkt, dass unsere Gäste beträchtliches Interesse an

„Selbstgemachtem“ haben – und so gibt es heute in unserem Hotel neben verschiedensten Marmeladen und dem Hollersaft auch Lavendel-, Verbene-, Minze-, Rosengeranie-, Almkräuter- und Duftrosensirup und immer wieder neue Kreationen. Bestärkt von der überaus positiven Resonanz, habe ich mir den Luxus von personalisierten Schokoladetafel-Formen geleistet, und siehe da, die Idee hat eingeschlagen wie eine Bombe. Was mir am meisten Freude bereitet, ist, wenn ich meine Pralinenvitrine mit den frischesten Trüffeln befülle und dann vor vergänglichen Köstlichkeiten stehe, die immer rasch begeisterte Fans finden.

Ich bin sehr dankbar dafür, dass ich in meiner Ausbildungszeit immer Zugang zu qualitativ hochwertiger Schokolade hatte. So bekam ich ein Gefühl dafür, dass das

braune Gold nicht nur süß schmecken, sondern auch viele andere Geschmacksnuancen spielen kann. Nun ist es ja eine Sache, Schokolade zu verschmausen, aber etwas ganz anderes, diese in eine hochglänzende Tafel, in wunderschöne Schaustücke oder in erlesene Pralinen zu verwandeln. Hier bedarf es eines grundlegenden Verständnisses vom Temperaturverhalten der unterschiedlichen Schokoladesorten und natürlich viel, viel Übung und daraus resultierende Erfahrungswerte. Auf den folgenden Seiten werde ich versuchen, Ihnen Ideen, Anregungen und auch so manchen Kniff näherzubringen, wie Sie am besten an das Thema Backen mit Schokolade herangehen. Ich lade Sie ein, viele schokoladige Rezepte auszuprobieren. Lassen Sie sich beim Durchblättern inspirieren und vielleicht

graben Sie den einen oder anderen eigenen Schokoladenklassiker aus und hübschen ihn mit neuen, kreativen Tricks ein wenig auf.

Viel Spaß und schokoladiges Vergnügen mit meinem zweiten Buch

Eveline Wild