

MENSCH & BETRIEB → TOP-KONZEPT

Schokoladen PATENT

Die Confiterie Mäser-Luksch in München setzt auf individuelle Spitzenqualität

Zu Saisonhöhepunkten läuft die Confiterie Mäser-Luksch mit Geschäften in Gauting und München auf Hochtouren. So gab es zur Weihnachtszeit raffiniert-extravagante Törtchenkreationen, hausgemachte Trüffel, Trinkschokoladen und eigene Punschmischungen. Dabei fertigt das Konditorenehepaar Ralf Mäser und Sonja Mäser-Luksch angefangen beim Kochen des Fruchtmarks, über die Zubereitung der Füllungen bis hin zu den Kuvertüren auf Basis edelster Schokoladen alles selbst. Sogar eine eigene „Maelu“-Schokolade wurde entwickelt.

Verwendet werden Produkte von Felchlin, Valrhona und Callebaut. „Wir setzen auf leichte Törtchen und jahreszeitliche Angebote“, so Konditormeister Ralf Mäser. Er ist seit über 20 Jahren im Geschäft und setzt auf neue Ideen. Vor allem bei Frauen, die auf ihre Figuren achten, sei statt Kalorienbomben eher Leichtes und Fruchtiges angesagt. So hat Mäser kleine Törtchen mit Fruchtfüllung kreiert. Neu sind beispielsweise Törtchen mit Champagnermousse oder ein herbstliches „Helenchen“ mit Birnenmousse.

Je nach Jahreszeit offeriert Mäser unterschiedliche Variationen: „Im Herbst gehen Schokoladen-Törtchen besser, im Sommer fruchtigere Variationen. Doch Himbeertörtchen sind immer gefragt“. Apropos Schwarzwälder-Kirsch – es gibt auch ein Törtchen Namens „Black-Forest“, mit verfeinerter Schwarzwälder-Kirsch-Füllung. Ganz weihnachtlich kommt das „Bäumchen“ daher mit Bratapfel-Füllung oder ein Maelu-Törtchen, gefüllt mit Schokoladen-Mousse aus der hauseigenen Schokolade „Maelu“. In der Adventszeit bieten wir auch einen Liefer-Service Call a Törtchen, sagt Mäser. Die Törtchen kosten zwischen 3,90 Euro und 4,50 Euro.



Ralf Mäser zeigt Teile des hochwertigen Pralinenangebotes. Fotos: Filiz Schwab

Eigenkreation „Maelu“-Schokolade

Für extravagante Schokoladen-Kreationen ist Angelika Schwalber zuständig, die den Titel „German Chocolate Master“ führt. Schwalber hat eigene Schokolade kreiert und sie auch patentieren lassen: „Maelu“ – ein Quartett von den Kakaobohnen St. Dominique, Madagaskar, Sao Tomé und Ghana mit 70 Prozent Kakao-Gehalt. In Paris bei „Cacaco Barry“ hat sie dafür

→ KONTAKT

Conditorei Confiterie Café
Mäser-Luksch
Theaterstraße 32
80333 München
Telefon 089 24292597
Fax 089 8502840
www.maeser-luksch.de

eine Woche getüfelt: „Nicht zu süß und nicht zu herb, aber von einem feinzarten Schmelz. Mit wenig Säure, aber ausgeprägtem Schokoladengeschmack“, sagt die Expertin. Mäser-Luksch will sich von anderen Schokoläden abheben. „Wir setzen auf Luxus und Individualität“, so Schwalber.

Zur Weihnachtszeit hat sie einen besonderen Luxus geschaffen: einen edlen Schokoladen-Nikolaus mit essbarem Blattgold. Der Weihnachtsmann selbst ist aus der hauseigenen Maelu-Schokolade. Schwalber kreierte auch die verschiedenen Trüffel: „Wir haben eine Top Ten gestaltet, mit unseren spannendsten Trüffeln“. Dazu gibt es einen Flyer, in dem die Zutaten aufgelistet sind. „Unsere Kunden kaufen die auch gerne als kleinen Nachtsch“. Da finden sich raffinierte Arrangements wie Nummer 1: „Schokoladen Trüffel mit spanischen Portweifeigen“ oder Nummer vier: „Trüffel mit Karamellbananen und einem Hauch Muskat“. Unkonventionell sind Kreationen wie Nummer 4 „weißer Basilikumtrüffel auf einem Pfirsichpuree“ oder Nummer 5 „Grand Cru-Trüffel mit Ingwer“. Neu im Sortiment sind auch „Weihnachtswürfel“, mit Himbeergelee und Marzipan, umhüllt von Maelu-Schokolade.

Filiale in München seit 2003

2003 eröffnete die Conditorei - Confiserie - Chocolaterie Mäser-Luksch in der Theatinerstraße ihre Filiale in München. Seit 1995 führt das Meisterhepaar Ralf Mäser und Sonja Mäser-Luksch ein exklusives Geschäft und Café in Gauting. Innovative Ideen, viel Elan und die Motivation, sich in der Top-Riege der Münchner Confiseries zu etablieren, zeichnen das Engagement aus. Ralf Mäser erlernte sein Handwerk



Geelste Grüntee-Limon-Sahnetrüffel.

Maelu-Törtchen mit hauseigener Schokolade

Zutaten für 35 Törtchen:

Boden: Schokobiskuit
Schokobaiser:
300g Eiweiß
300g Zucker
60g Weizenpuder
150g Kakaopulver
300g Puderzucker

Verarbeitung:

Das Eiweiß mit dem Zucker zu einem schönen schmierigen Eischnee schla-



Das Maelu-Törtchen ist mit von Angelika Schwalber eigens entwickelter Schokolade gemacht.

gen. Den Weizenpuder, das Kakaopulver und den Puderzucker sieben und unter den Eischnee heben.

Kleine, etwa 4 cm große Baisertupfen aufdressieren und das Ganze bei 80 °C im Ofen trocknen.

Zutaten Maelumousse:

90g Eigelb
eine Prise Salz
600 g hauseigene, patentierte Maelu-Kuvertüre 70%
300 g Vollmilch-Kuvertüre
1350 g Sahne geschlagen

Verarbeitung:

Eigelb mit dem Salz vermischen und leicht anwärmen, die aufgelöste Kuvertüre unterrühren, mit etwas Sahne angleichen und nach und nach die restliche Sahne unterheben.

Nun die mit Folie und Biskuit ausgelegten Förmchen zu einem Drittel mit der Mousse füllen, die Baisertupfen einlegen und mit der Mousse auffüllen.

Nach Belieben ausgarnieren ...

bei der Konditorei Widmann in München und verfeinerte sein Können in der Schweiz und in der Patisserie des Hotels Negresco in Nizza. Als Konditormeister arbeitete er bis zur Eröffnung der eigenen Konditorei 1995 in der Konditorei Widmann. Sonja Mäser-Luksch absolvierte ihre Lehre in der Konditorei Brosch in Waldkraiburg und im Kurcafé Ruhpolding. Als Konditormeister arbeitete sie in der Konditorei Kreuzkamm, bis sie sich mit ihrem Mann selbständig machte.

Für einige ihrer Rezepturen hat ihnen die Konditoreninnung bereits Goldmedaillen verliehen. Übrigens – auch die Prominenz hat schon die süßen Kunstwerke der Konditorei Mäser-Luksch entdeckt: Mario Adorf orderte seine Geburtstagstorte und zur Hochzeit der TV-Stars Anna Loos und Jan-Josef Liefers hat die Konditorei die Torte und Desserts geliefert. „Jetzt haben wir in München den Durchbruch geschafft“, freut sich Ralf Mäser.

Neben dem Geschäft in der Theatinerstraße in München gibt es eine Konditorei-Confiserie am Bahnhofplatz 8 in Gauting.

Mittlerweile arbeiten 20 Mitarbeiter inklusive Azubis, bei Mäser-Luksch. Mit dem Verkauf im Laden macht Mäser etwa 70 Prozent vom Umsatz. Auch der Umsatz in der Küche ist 30 gegenüber 70 Prozent in der Konditorei. Im Sommer wird in der Münchner Theatinerstraße stark auf das Terrassengeschäft mit Speisenangebot gesetzt.

Astrid Filzek-Schwab

Anzeige

Petit Four, 6 St. aus Kuvertüre, 4 1/2 Stück (700 Stk. 790,00) **29,90**

www.dekowerner.de

Dekorieren leicht gemacht!

GRATIS! Fordern Sie die aktuellen Dekovorschläge von Europas größtem Versandhaus für visuelles Merchandising an

Fon 071 31/40 64-300
FAX 071 31/40 64-720
Bitte geben Sie Ihre Gratis-Nr. an: 300

wöerner
Herlich Wöerner GmbH
Postfach 1254
74208 Lengarten