

Alle wollen Macarons!

Die Welt feiert das feinste Zuckerwerk

Eine Schwarzwälder Kirschtorte ist plumper Sex gegen die hauchzarte Erotik von Macarons. Das feinste und schönste Gebäck der Welt hat von Frankreich aus einen unglaublichen Siegeszug angetreten und gehört nicht nur in Europa zu den begehrtesten Delikatessen. Mit ihrem Frühlingsanfang feierten die Franzosen am 20. März im ganzen Land den Jour du Macaron, an dem über 100 handwerklich arbeitende Patissiers, Konditoreien und andere Süßwarenspezialisten international beteiligt sind. In Deutschland zelebrierte man zumindest in Berlin die Macarons mit leckeren Events, jetzt schon zum dritten Mal. Die Galeries Lafayette wurde wieder gemeinsam mit dem renommierten französischen Pâtissier Frédéric Cassel und dem Hôtel Concorde Berlin das berühmte Zuckerwerk präsentieren. Die aktuellen Geschmacksrichtungen: Bitterschokolade, Vanille, Kaffee, Karamell, Zitrone, Himbeere, Pistazie, Rose und Nuss (Stück 1,40 €).

Macarons können Kabinettstückchen großen Konditorenhandwerks sein, aber auch schlechte Imitate. In kaum einer Stadt in Deutschland werden so viele Macarons wie in Frankfurt angeboten. Fast immer mit mäßigem Ergebnis. Die besten Macarons im gesamten Rhein-Main-Gebiet werden von Florian Köller (L'Art Sucré) in Wiesbaden gefertigt. In Frankfurt gibt es sie täglich bei Bitter & Zart in der Braubachstraße. Sie werden von Köller jeden Dienstag und Freitag frisch geliefert, schmecken erstaunlicherweise aber auch noch drei Tage später makellos. Die Macarons fallen zwar anders und nicht so filigran wie beim Primus Ladurée in Paris aus, jedoch mit viel

Schmelz und superb abgestimmten Füllungen. Vanille, Kokos mit Mango und Karamellmousse mit gesalzener Butter sind fabelhaft, aber auch Rosencreme mit gelierten Himbeeren und sizilianische Zitrone mit konfiertem Ingwer oder Maracuja oder Cassis oder Pistazie. Die jetzige und saisonal wechselnde Kollektion präsentiert zehn verschiedene Sorten, die man alle probiert haben muss, um seine Lieblingssorte herauszufinden – und um vielleicht zu entdecken, dass alle das Zeug zur Lieblingssorte haben.

Bitter & Zart, Frankfurt, Braubachstr. 14, Tel. 069 94 94 28 46. Chocolaterie Mo – Fr 10 – 19 Uhr, Sa 10 – 16 Uhr, Salon Mo – So 11 – 20 Uhr. www.bitterundzart.de

Petersen Gutes Essen, Frankfurt, Eppsteiner Straße 26, jeden Freitag und Samstag frische Macarons von Florian Köller. www.petersen-gutes-essen.de

Florian Köller, L'Art Sucré, Wiesbaden, 0611 135 72 33. www.lartsucre.com

Galleries Lafayette Berlin, Friedrichstraße 76-78, 030 20 94 80. www.gallerieslafayette.de

Siehe auch BISS-Artikel zu dem Thema: [Vive les Macarons!](#) und [Frankreich nascht besser](#)