

Wo bleibt die deutsche Crème de la Crème ?

Frankreich nascht besser

Wenigstens in Berlin hat man die Zeichen der Zeit erkannt und feierte Frankreichs berühmte Macarons. Das für seine Delikatessenabteilung bekannte Edelkaufhaus Galeries Lafayette und der französische Pâtissier Frédéric Cassel starteten gemeinsam mit dem Hôtel Concorde und der Werkstatt der Süße zum zweiten Mal ein Gourmet-Festival, das ganz im Zeichen des noblen Naschwerks stand. In Frankreich wird der Jour du Macaron bereits seit sechs Jahren auf Initiative von Pierre Hermé im ganzen Land gefeiert. Wie die Modewelt, so präsentiert auch Frédéric Cassel halbjährlich eine neue Macarons-Kollektion und überrascht jeden Monat mit einer neuen Geschmacksrichtung. Die Galeries Lafayette in der Friedrichstraße bot anlässlich des „Jour du Macaron“ alle Macarons von Frédéric Cassel in den aktuellen Geschmacksrichtungen Bitterschokolade, Vanille, Kaffee, Karamell, Zitrone, Himbeere, Pistazie, Rose und Nuss zu einem Preis von 1,40 Euro an. Für den „Jour du Macaron“ gab es außerdem im Hôtel Concorde Berlin eine spezielle französische Tea Time mit Macarons aus der hoteleigenen Pâtisserie. Das französische Luxushotel am Kurfürstendamm gehört zu den wenigen Adressen in Berlin, wo Macarons in Handarbeit selbst hergestellt werden.



In Frankreich findet man auch beim ländlichen Dorfkonditor die beliebten Macarons. Dort sehen sie meist schön bunt aus und reichen in der Qualität lange nicht an die großen Brüder in Paris heran. Es gibt auch längst Macaron-Bücher mit Rezepten. Wer sich daran versucht, wird schnell an seine Grenzen stoßen. Wenn alles so einfach wäre, könnte man die weltbesten Köche durch deren Weltklasserezepte ohne Ende kopieren. Doch die letzte Prise

Genialität lässt sich nicht klonen.

Alles, was Gut und begehrt ist, findet Nachahmer. Gerade in Moskau, wo Etiketten oft wichtiger als der Inhalt sind. Dort, so meinte eine oft kluge, aber selten geschmackssichere Zeitung, gäbe es im Café Turandot Macarons, die „fast noch besser als die Originale der Konditorei Ladurée in Paris“ wären. Mehr Irrtum in einer Zeile ist kaum möglich.

In Wien werden die Macarons im berühmten Oberlaa unter den Namen LaaKronen offeriert und in der Schweiz von Sprüngli als Luxemburgerli – dort aber auch schon seit 1960. Auch in Deutschland bemüht man sich seit gut einem Jahr Anschluss zu finden und hängt sich an den berühmten Namen an. Im Vergleich zum französischen Original, wo man die zartknusprigen Mandelschalen mit hauchfeiner Creme aus Vanille, Karamell, Pistazien und vielen anderen Geschmacksrichtungen füllt, fallen die deutschen Erzeugnisse meist nur bemüht aus.

In fast jeder größeren deutschen Stadt versuchen sich Patissiers am Thema Macaron. Das Beispiel Frankfurt mag durchaus als stellvertretend gelten. Vielleicht hat man bei uns noch nicht genug in Paris Ausschau gehalten, wahrscheinlich hat man aber vor allem noch nicht verstanden, dass es nicht



allein um Geschmack geht, sondern auch die Konsistenz eine alles entscheidende Rolle spielt. Ein kurzer Reigen der Kostproben: Maison du Pain im Oeder Weg: Grobes, zu keksiges Plagiat. Schokolädchen am Frankfurter Hof: Hart wie eine Nuss, ohne Aroma. Imori in der Braubachstraße: Schrecklich klebrig und süß. Zart & Bitter am Dom: Passabel, aber ohne die so wichtige Leichtigkeit und die Perfektion der Balance. Opitz am Goethehaus: Akzeptabel, jedoch nicht fein genug und haselnusslastig. Zarges auf der Freßgass: Von der Konsistenz her nicht ganz optimal, geschmacklich aber ausgezeichnet. Die Macarons werden von Château Blanc geliefert, einer Tochterfirma von Ladurée – schockgefroren und dann eine Stunde im Kühlschrank und eine Stunde an der Luft aufgetaut. Unter den vielen Geschmacksrichtungen gefallen besonders gut: Süßholz (Lakritz), Karamell und salziges Karamell, Vanille, Brombeere, Rose. Die Süßholzraspeln kosten 1 beziehungsweise 1,40 €. Demnächst wird es bei Zarges (Restaurant und Confiserie) auch salzige Macarons geben – mit Entenleber, Räucherlachs und getrüffelter Weißwurst.

(siehe auch Artikel „Vive les Macarons“!)

Galleries Lafayette Berlin, Gourmetabteilung im Untergeschoß, Friedrichstrasse 76-78, 10 bis 20 Uhr.

Tea Time „Jour du Macaron“ im Hôtel Concorde Berlin, Sa. 20. März von 15 bis 18 Uhr, 12,50 € pro Person

Jour du Macaron in Frankreich: www.jourdumacaron.com

[slideshow]