

Weihnachts-Traditionen made in Germany

Koch und Konditor Markus Breier bietet deutsche Leckereien in seiner neuen Heimat Tschechien an

Von Christian Hilmes

„Klack, klack, klack“, macht das Messer auf der Arbeitsplatte aus poliertem Edelstahl. Das sterile Operationssaal-Ambiente aus Neonlicht, weißen Fliesen und einer Raumtemperatur um zehn Grad Celsius passt so gar nicht zum romantischen Bild einer Weihnachtsbäckerei. Und doch entstehen hier, in einer ehemaligen Metzgerei im Prager Stadtteil Chodov, gerade Vanillekipferl. Markus Breier teilt dazu den lang auseinander gerollten Klumpen Teig in nahezu exakt gleich große Stücke und drückt sie an den Enden zusammen. Auf dem Backblech liegend, wird die Bestimmung der noch rohen Teighörnchen erkennbar: Aus viel Butter, Zucker und Vanillezucker sowie ein wenig Salz, Mehl und Mandelmehl entstehen nach zehn Minuten Backzeit süße Häppchen für den Weihnachtskaffee.

Die passende Verpackung dafür hat Breier ebenfalls im Angebot: Aus dunkler Schokolade stellt der gelernte Konditor individuelle Geschenkboxen in verschiedenen Größen her. Sein Bestseller der diesjährigen Weihnachtssaison sind aber typisch deutsche Zimtsterne. „Aus Berichten von Einheimischen habe ich erfahren, dass immer mehr deutsche Weihnachtstraditionen in Tschechien übernommen werden“, deutet Breier die Chancen seiner Geschäftsidee an.



Der gebürtige Rheinländer will in Prag Privat- und Firmenkunden aus dem deutschsprachigen Raum gewinnen, denen er regionale Spezialitäten aus der gemeinsamen Heimat anbietet. Zu seinen Klassikern außerhalb des Weihnachtsgeschäfts zählt zum Beispiel die schweizerische Rübliorte oder die Linzer Torte. „Eine originalgetreue Schwarzwälder-Kirschtorte ist hier in Prag bislang nur schwer zu bekommen“, weist der Konditor auf seinen potenziellen Kassenschlager hin.

Deutsches hat Konjunktur

In der nächsten Weihnachtssaison will Breier seine Prager Kunden mit einer weiteren deutschen Spezialität überraschen: den Aachener Printen. In diesem Jahr ist es zu spät, da der Teig für diese zähen Lebkuchen aus Zuckerrübensirup



Markus Breier bereitet derzeit vor allem Weihnachtsgebäck aus Deutschland, Österreich und der Schweiz zu.

bereits ein Vierteljahr vor dem Backen zubereitet werden muss. Vom Erfolg dieser regionalen Spezialität ist der umtriebige Konditor überzeugt, schließlich hätte in Tschechien alles Konjunktur, was mit deutscher Weihnachtsgemütlichkeit in Verbindung steht. Das fange an beim Adventskranz, der vor etwa 150 Jahren in Hamburg eingeführt wurde und bis vor wenigen Jahren in Böhmen und Mähren kaum bekannt war.

Süße „Prager Steine“

Neben klassischen Rezepten für Obst-, Schokoladen- oder Sahnetorten setzt Breier auch auf neue Trends oder erfindet diese kurzerhand. Beim Gedanken an die Straßen seiner neuen Heimatstadt Prag kam ihm die Idee zu den von ihm patentierten „Pražské Kameny“. Diese „Prager Steine“ sind nicht wie ihre Vorbilder Jahrhunderte alt, sondern frisch zubereitet, statt Sandstein verwendet Breier Bisquit, Marzipan und Kirschwasser. Die Schokoladenhülle der süßen Botschafter der Goldenen Stadt garniert er mit Blattgold.

In die tschechische Metropole kam der deutsche Konditor nach beruflichen Stationen in Hamburg, Düsseldorf und Lausanne vor einem Jahr der Liebe wegen. Mit seiner schweizerischen Frau ist er in eine Eigentumswohnung in Prag 8 gezogen. Auch beruflich ist Breier immer offen für Neues und setzt sich große Ziele: „Ich will die verrücktesten aber auch die schönsten Kuchen Prags kreieren.“

Dazu zählt er zum Beispiel Torten für Feiern zum Firmenjubiläum, zum Kindergeburtstag oder zur Hochzeit, die er mit individuellen Schriftzügen, Logos und Bildern im Zuckerguss gestaltet. „Für unvergessliche Ereignisse erstelle ich einzigartige Gebäcke, ganz nach den Wünschen der Kunden.“

Flexibel zeigt sich Breier zum Beispiel bei der Form der Kuchen, die seinen Ofen oft in der Gestalt von Herzen, Buchstaben oder Ziffern verlassen. So erzkonserverativ wie der Bischof seiner heimatlichen Domstadt Köln zeigt er sich dagegen bei neuen Geschmäckern. „Ich experimentiere gerne, bin aber vorsichtig mit Extremen.“ Neumodische Chili-Schokoladen sucht man bei ihm vergeblich. Für seine „bodenständigen, aber verfeinerten“ Süßigkeiten schließt er Knoblauch-Geschmacksnoten zum Beispiel kategorisch aus.

Klassische Kochausbildung

Das hat allerdings nicht für Breiers gesamtes Sortiment Geltung. Sein Werbeslogan „Pâtissier und mehr“ deutet auf ein zusätzliches Angebot hin: Der Konditor lernte nach seiner ersten Ausbildung ebenso die klassische Küche von der Pike auf kennen. Das nutzt er bei seinen deftigen Häppchen aus kleinen Schnittchen und Brötchen, die er für Konferenzen, Geschäftsfeiern oder Vernissagen offeriert. „Das so genannte Fliegende Buffet eignet sich für Veranstaltungen, bei denen kein Platz für eine

große Tafel ist“, so Breier. Das Essen in handlichen Kleinstportionen „fliegt“ dabei auf dem Tablett eines Kellners durch die Reihen.

Deftige fliegende Häppchen

Außerdem bietet sich Breier als Koch in den eigenen vier Wänden seiner Auftraggeber an, um für einen perfekten Abend mit Gästen zu Hause zu sorgen. Breier übernimmt vom Einkauf über das Servieren der Speisen bis zum Aufräumen des Arbeitsplatzes Küche alles, was bei bisherigen Einladungen nachhause den Spaß trübte. Außerdem stellt er auf Wunsch auch spezielles Geschirr, Gläser, Besteck und Tischdekoration. „Das ist ein völlig neuer Service in Tschechien“, erklärt Breier. Viele Kunden seien von dem angebotenen Rundum-sorglos-Paket des deutschen Dienstleisters erstaunt.

Aber noch ist Breier in Prag nicht etabliert. Vorerst lohnt es sich für ihn daher noch nicht, ein eigenes Ladengeschäft zu eröffnen. Denn dafür ist sein Kundenkreis noch zu klein. Stattdessen will er seine Kreationen weiterhin in Prager Galerien ausstellen. Bei einer Tasse Kaffee können hier die Prager Steine sowie andere seiner Kuchen probiert werden. Die nächsten Veranstaltungen dieser Art sind zum Valentinstag und zu Ostern geplant. Der mobile Koch und Konditor ist außerdem im Internet unter der Adresse www.patissier.cz vertreten.

pragerzeitung/panorama



Bevölkerungsanstieg

In den ersten neun Monaten dieses Jahres sind in Tschechien 91 300 Kinder geboren worden. Das sind fast 5000 mehr als im gleichen Zeitraum des Vorjahres. Die Zahl der Einwohner stieg um 65 000, davon sind mehr als 51 000 Migranten aus dem Ausland. Damit hat Tschechien nach Angaben des Tschechischen Statistikamtes (ČSÚ) mit 10,45 Millionen Einwohnern die höchste Bevölkerungszahl seit Ende der achtziger Jahre. (br/čtk)

Benzin billiger

Benzin ist auch in Tschechien so günstig wie schon lange nicht mehr. Der Liter Super kostet im Durchschnitt 23,47 Kronen, der Liter Diesel 26,02 Kronen. Damit folgt der Preis den Rohölpreissenkungen vor 14 Tagen. Nach Ansicht von Analysten wird sich die Talfahrt jedoch verlangsamen. Experten gehen davon aus, dass sich die Preise nur um Heller-Beträge nach unten verändern werden. (br/čtk)

Grüne Weihnacht

In diesem Jahr können die Tschechen zu Silvester mit Schnee rechnen. Nach Angaben der Meteorologen könnte der Schneefall am zweiten Weihnachtsfeiertag einsetzen. Vor und zu Heiligabend können sich vor allem Flachländer auch in diesem Jahr wieder auf grüne Weihnachten einstellen. (br/čtk)

Gegen US-Radar

Die Mehrheit der Tschechen ist weiterhin gegen die Stationierung eines US-amerikanischen Raketenabwehrradars in Mittelböhmen. Nach einer Umfrage der Agentur „Factum Invenio“ lehnten im November 55 Prozent der Befragten die Radaranlage ab, 27 Prozent waren sogar strikt dagegen. (br/čtk)

Wie immer Gott

Bereits zum 34. Mal gewann Karel Gott die Auszeichnung „Goldene Nachtigall“. Mit dem wichtigsten tschechischen Musikpreis wurde er in der Kategorie „bester Sänger“ ausgezeichnet. Zur besten Sängerin wurde Lucie Břilá gekürt. Die populärste Gruppe in Tschechien waren die Hardrockers von Kabát. Die Wahl der populärsten Musiker findet seit 1962 statt. Abstimmen dürfen die Tschechen seit 2002 per SMS und seit 2004 auch über das Internet. (br/čtk)

Vánoční cukroví (Teil 41)

Text

K tradičním českým Vánocům neodmyslitelně patří vánoční cukroví. Proto vám přinášíme recept na jeden druh z mnoha:

Citronové tyčinky:

Suroviny:	Zutaten
120 g másla	Butter
120 g polohrubé mouky	Mehl (550)
1 žloutek	Eigelb
1 polévková lžíce mléka	Esslöffel Milch
citronová šťáva a kůra z půlky citronu	Saft und geriebene Schale von einer Zitronenhälfte
Poleva:	Überguss
1 bílek	Eiweiß
150 g moučkového cukru	Puderzucker

Postup:

- Doplňte slovesa do textu. Použijte 1. osobu množného čísla (forma my):
- péct vyválet potřít umíchat zpracovat
- _____ těsto z másla, mouky, žloutku, mléka, citronové šťávy a kůry a dáme vychladit. Mezitím _____ polevu z bílku a moučkového cukru.
 - Z těsta _____ plát asi 5 mm silný, zarovnáme rádlom a _____ polevou. Rádlom nakrájíme na tyčinky a pomocí nože nakládáme na plech vyložený pečicím papírem.
 - _____ v mírně zahřáté troubě na 160 °C asi 15 až 20 minut. Uložíme do chladu.

(Adaptováno podle OnaDnes)

Tschechisch lernen mit der PZ

Slovníček

zpracovat	verarbeiten
umíchat	mischen
vyválet	ausrollen
péct	backen
potřít	bestreichen
těsto (n.)	Teig
vychladit	auskühlen
rádlo (n.)	Kuchenrad
plech (m.)	Backblech
pečicí papír (m.)	Backpapier



AKCENT
International House Prague

Was interessiert Sie noch? Haben Sie Fragen? Schreiben Sie an: akcent@akcent.cz In Zusammenarbeit mit: www.akcent.cz