

D

ass Süßes Bitteres verschwinden machen kann, wusste angeblich schon Francesco

Petrarca. Auch wenn dem italienischen Dichter die vielfältige Welt der Schokoladenkreationen verwehrt blieb. Seinen Siegeszug trat die Kakaobohne erst im 16. Jahrhundert an. Damals war das braune Gold selten und wurde zu Beginn zudem zu medizinischen Zwecken eingesetzt. Selbiges gilt für das Konfekt. Stammt das Wort angeblich aus der Apothekersprache und bezeichnete Arzneimittel, die zur Haltbarmachung mit Honig, Zucker oder Sirup eingekocht und anschließend getrocknet wurden. Ist der Kakaoanteil höher als 25 Prozent spricht man von Praline. Gerade auch hierzulande boomt (nicht nur am Valentinstag) das Geschäft mit den süßen Köstlichkeiten. Wer etwas besondere für seinen Liebsten sucht oder sich schlicht und einfach selbst verwöhnen will, hat mittlerweile eine Vielzahl von Möglichkeiten sich durch eine große Auswahl an fantasievollen süßen Kreationen zu verkosten.

Nicht selten ist der Einkauf zudem mit einer Zeitreise verbunden. Geschäfte wie die „Confiserie zur Lerche“ oder Leschanz verkaufen ihre Köstlichkeiten im historischen Interieur. Während die Confiserie zur Lerche schon seit 1913 auf Schokolade spezialisiert ist, diente das Lokal, in dem Herr Leschanz heute seine Kreationen anpreist, einst als Knopfgeschäft. Heute füllen Süßigkeiten der unterschiedlichsten Art – darunter auch die handgefertigten Eigenkreationen des Zuckerbäckermeisters – die Vitrinen. Als Hommage an seinen Vorgänger gibt es unter anderem Knöpfe aus Schokolade zu erstehen.



Nicht nur schmackhaft,
sondern auch noch
schön anzusehen – süße
Köstlichkeiten bei
„Blühendes Konfekt“



Rosen-Schlehen-Pralinen
bei Blühendes Konfekt



Kandierte Veilchen- und
Rosenblätter gehören

auch bei Leschanz ins
Sortiment



Confiserie Leschanz

Vom Minikonfekt bis zur Trinkschokolade

Ebenfalls in einem historischen Lokal untergebracht ist die Confiserie Altmann und Kühne. Seit über 100 Jahren wird im von Josef Hofmann designten Geschäft bereits Konfekt verkauft. Eine Besonderheit sind die kunstvollen Schachteln – vom Koffer über die Kommode bis hin zum Sekretär – die nach besonderen Mustern befüllt werden. Spezialisiert hat man sich zudem auf Liliputkonfekt.

Mit einer großen Auswahl an Pralinen wartet auch das mittlerweile zur Kette angewachsene Xocolat auf. Neben Schokolade aus aller Welt steht eine reiche Auswahl an Pralinen – darunter der Favorit der Kulturfüchsin: die Powidl-Praline – zum Verkauf bereit.

Einen Besuch wert ist auch das Schokoladen-Fachgeschäft Schokov. Im Gegensatz zu traditionsreichen Geschäften setzt man hier auf modernes Design. Die Auswahl reicht von verschiedenfärbiger Schokolade in Cremeform für gemeinsame erotische Stunden über feurige Chilitrinkschokolade bis hin zur Schokolade-Matriochka. 2011 wurde das Sortiment außerdem um selbstgemachte Pralinen erweitert.

Eine Auswahl an ausgesuchten Pralinen verschiedener Hersteller erwartet die Besucher hingegen in „My Chocolate“. Das kleine Lokal in der Alser Straße bietet unter anderem mit

Früchten und Blüten verziertes Konfekt aus Estland an. Die Auswahl der köstlichen Schokoladekugeln erstreckt sich von solchen mit cremiger Mangofülle (einfach nur köstlich – da können nicht nur Naschkatzen sondern auch Kulturfüchsinnen nicht genug davon bekommen) bis hin zu mit Himbeerstückchen verfeinerte. Besonders stolz ist man über die Auswahl an Trinkschokoladen. Bis zu rund 50 unterschiedliche Sorten sollen in den Regalen zu finden sein.

Trinkschokolade nach spanischem Vorbild können sich Kakao-Experten im Teehaus Haas & Haas zu Gemüte führen. Im vermutlich wohlriechendsten Geschäft von Wien, am Stephansplatz, liegt zudem eine feine Auswahl an Pralinen zum Verkauf bereit.



Seit 1913 verwöhnt die Confiserie zur Lerche ihre Kunden mit Süßigkeiten – ein 360 Grad Überblick

Blütenlust mit Veilchen, Rose & Co

Beinahe ganz ohne Schokolade kommt hingegen der Konfektmacher Michael Diewald aus. Für seine Bonboniere-Variationen gestaltet der Wildkräuterwanderer und Aromaforscher

Fruchtgelee mit Blütenzucker oder Blütenpüree zu diversen kunstvollen Leckerbissen. Die kleinen Kunstwerke munden nicht nur hervorragend, sondern sind zudem besonders schön anzusehen. Die süßen Genusshäppchen lassen sich je nach Belieben zusammenstellen und sind so auch bestens zum Verschenken geeignet. Ein Hit zum Valentinstag sind die in Schokolade getunkten Blumensträuße. Für After-Eight-Liebhaber lassen sich beispielsweise die Minzblätter mit Schokolade überzogen empfehlen. Marzipan-Freunde werden mit den Preiselbeere-Marzipan & Wildthymian mit Nelkenblüten-Pralinen ihre Freude haben. Einziger Nachteil: Nicht immer sind – trotz der unzähligen hier gelagerten Kisten mit diversen Blütenblätter – alle Sorten verfügbar. Denn für die Produktion in Frage kommen ausschließlich selbstgesammelte oder von Personen des Vertrauens angepflanzte Blumen. Aktuell stehen Zitronenblüten-Orange (aus Schönbrunn) und Eberesche-Rose auf dem Speiseplan. Gerade letztere soll harmonisierend wirken.

Dem Genuss rund um den Valentinstag kann also eigentlich fast nichts mehr im Weg stehen. Zu bedenken ist allerdings: weniger ist mehr. Dafür darf Genuss in Maßen ein fixer Bestandteil des Alltags sein. Genießen kann erwiesenermaßen nicht nur unsere Ängste mildern, sondern stärkt zudem Immunsystem und Körper durch die Freisetzung von Glückshormonen. In diesem Sinne: A Praline a day keeps the doctor away.

Confiserie zur Lerche

Lerchenfelder Straße 12, 1080 Wien

Öffnungszeiten: Mo- Fr 9:00 – 18.30 Uhr, Sa 9:00 – 14:00 Uhr

<https://confiseriezurlerche.com/>

Leschanz

Freisingergasse 1, 1010 Wien

Öffnungszeiten: Mo-Fr 10-19 Uhr, Samstags von 10-18 Uhr

www.leschanz.at

Xocolat

Freyung 2, 1010 Wien
Passage des Palais Ferstel
Lainzer Straße 1, 1130 Wien
Josefstädter Straße 16, 1080 Wien
www.xocolat.at

Altmann & Kühne

Graben 30
1010 Wien
Öffnungszeiten: Mo bis Fr 09.00 bis 18.30 Uhr, Sa 10.00 bis 17.00 Uhr
www.altmann-kuehne.at

Schokov

Siebensterngasse 20
1070 Wien
Tel.: 0664/885 13 145
Öffnungszeiten: Mo-Fr 12:00 – 18:30 Uhr, Sa 10:00 – 18:00 Uhr
www.schokov.com

My Chocolate

Alser Straße 49
1080 Wien
Tel.: 01 40 60 066
Öffnungszeiten: Di bis Fr 10:00 bis 18:00 Uhr, Sa 10:00 bis 13:00 Uhr
www.mychocolate.at

Haas & Haas

Stephansplatz 4, 1010 Wien
Öffnungszeiten: Mo-Fr 9-18.30 Uhr, Sa 9-18.00 Uhr
www.haas-haas.at

Blühendes Konfekt

Schmalzhofgasse 19 / Ecke Haydngasse

A 1060 Wien

Öffnungszeiten: Mi bis Fr von 10:00 bis 18:30, Mo und Di nach Vereinbarung, auch kurzfristig:

0660/3411985

www.bluehendes-konfekt.com

TEILEN MIT:

- Klick, um über Twitter zu teilen (Wird in neuem Fenster geöffnet)
- Klick, um auf Facebook zu teilen (Wird in neuem Fenster geöffnet)
- Klicken, um auf WhatsApp zu teilen (Wird in neuem Fenster geöffnet)