

Galante Miniaturen

Geschichten vom Praliné

Von Katja Mutschelknaus

WIE DAS ZELLOPHAN DOCH KNISTERT

Bitte, reißen Sie den Demoiselles nicht so ungestüm die Kleider vom Leib! Das ist ihrer kapriziösen Erscheinung nicht würdig. Die wohlriechenden Damen wollen aus ihren Gewändern geschält, Schicht um Schicht entblättert sein. Darum: zügeln Sie Ihre fiebrigen Gelüste; es wird Sie später um so glücklicher machen ...

Sie haben diese Schachtel Konfekt geschenkt bekommen, hauchzarte Konditorware, der Stolz der Confiserie. Sie schnuppern an der Verpackung, ahnen den Lockstoff der Lüste, das Parfüm der Schokolade. Mit einem Mal ist ihre Phantasie angeknipst: Sie schmachten nach dunkelhäutigen Schönheiten, die sich unter einer Knusperdecke aus Kakaobutter und Zucker in Konfektpapier räkeln. Und diese Beauties wollen Sie gleich vernaschen, an ihrer Taille knabbern ...

Gemach! Genießen Sie Ihr Verlangen, doch gewähren Sie Ihrer Lust einen Aufschub. Fingern Sie ruhig am Zellophan. Hören Sie, wie es knistert? – Das ist das Echo des Rokoko: Sobald wir eine Pralinen-schachtel öffnen, haucht es uns zuckersüße Geschichten ins Ohr. Vom galanten Liebestaumel, vom Reiz des verzögerten Genusses, vom Spiel der Verführung und seinen Accessoires. Die Praline ist eines von ihnen ...

Während sich Schokolade und Butter, Zucker, Rahm und exotische Aromen in unserem Mund sämig vereinigen und der Schokoladensamt unsere Zunge streichelt, keimt in uns die Ahnung, weshalb diese sündigen Gaumenkitzler unsere Begierde entfachen: Sie sind sinnlich, gewiß. Mehr noch: Sie besitzen Geist.

Die Praline, dieses hochkonzentrierte Etwas, ist konfektionierte

Geistesgeschichte, in mattglänzende Glasur gegossene Galanterie. Das Knistern des Zellophans bildet den Auftakt eines ritualisierten Spiels von Verhüllung und Entblößung. Und dieses Spiel hat die höfische Gesellschaft im Frankreich des 18. Jahrhunderts auf die Spitze getrieben – in der galanten Unterhaltung, der zeichenhaften Fächersprache, die alles versprach, ohne es jemals zu sagen, in der geistvollen Unterhaltung, der Mode und der Kochkunst. Die galante Gesellschaft verzehrte sich nach dem Versprechen des Genusses mehr als nach dem eigentlichen Genuß selbst. So wie die höfische französische Mode des 18. Jahrhunderts die Körper aufbauscht, mit Mieder und Reifrock, Volants und Jäckchen über dem Busen und wippenden Rüschen über Busen und Jäckchen, mit weitem Faltenwurf à la Watteau, gerafft, geschnürt, gefedert, wie also die Mode des 18. Jahrhunderts die galanten Körper zu einem einzigen wohlverpackten Versprechen in Pastell stilisierte, ist auch die Praline eine aufgedonnerte Primadonna unter den Konfekts. Nie geht sie ohne ihren seidigen Kakaoüberwurf aus dem Haus. Sie ist eine Schokoladendame des 18. Jahrhunderts, mit einem Reifrock aus Zuckerkruste und einem Negligé aus Kuvertüre. Wie gesagt – solch eine köstliche Staffage reißt man einer Lady nicht so ohne weiteres vom Leib! Also ziehen wir sachte an der Verpackungsschleife. Und das Zellophan beginnt zu knistern ...

ENTHÜLLENDE GESTEN

Schnickschnack ist die Würze des Lebens. Erst der überdrehte Heckmeck, den das Verpackungswesen treibt, macht aus den besten die köstlichsten aller Pralinen. Dank dieses verspielten Chichi drumherum avancierte die Praline im ausgehenden 18. und erst recht im 19. Jahrhundert zum Shootingstar der ornamentalen Küche: Aus einer Delikatesse wurde eßbare Ästhetik. Sie war von Anbeginn nicht bloßes Naschwerk, sondern: Zeichen: »Der [...] Bonbon-Schachtel verzeihen wir es wie keinem anderen Produkt, daß sie mehr aus Schein und Verpackung besteht als aus gebrauchswertigem Inhalt, denn es geht um einen den

sinnlichen Genuß überhöhenden imaginären [...] Genuß«, schreibt Wolfgang Pauser, der sich, ganz Kulturwissenschaftler, die Mühe gemacht hat, Hülle und Fülle der Praline analytisch aufzudröseln.¹ Ihm verdanken wir die Anregung, genau zu beobachten, welchen Aufwand wir treiben, um eine klassische Konfektschachtel zu öffnen: Zunächst streifen wir die güldene Schärpe ab, pfriemeln an der Zellophanhülle herum, bis sie reißt, und lüpfen den Deckel. Sind die Pralinen teuer, wiegt der ordentlich was, ist aus festem Karton und zeigt stolz seine goldene Prägung her: »Prinzessin Feodora« ... Ein Deckblatt aus Papier dämpft den Duft der Schokolade. Obenauf ein Zertifikat – Herkunftsgarantie und Gütesiegel: Aus dem Hause XY. Adel verpflichtet! Schließlich legen wir eine seidig raschelnde Knisterpappe zur Seite ... Da! Endlich bewundern wir das Antlitz der wie hingegossen vor uns liegenden Schönheiten mit ihrem Make-up aus Blattgold und Pistazienrouge. Wie schimmert ihre Haut, seidig, glatt, frisch. Doch ach! Noch eine Hülle versperrt uns den direkten Zugriff. Natürlich, schon wieder Zellophan! Köstliche Schikane. Und doch: hinweg damit! Wir haben unser Sabbern lange genug sublimiert. Ein Griff ins Bettchen, hastig streifen wir den Ring aus Luxuspapier ab (gerne als schmückendes Beiwerk bei Schokostäbchen und Karamelpralinés) und schälen das Konfekt aus seinem glitzernden Stanniolmieder. Nun, endlich, schmilzt die buttrige Schöne unter unseren Händen dahin. Happ! Ein letztes Mal noch schiebt sich eine Hülle zwischen das süße, weiche Versprechen im Inneren der Praline und unserer Zunge: der Mantel aus Kuvertüre, von oben bis unten zugeknöpft ... Das ist Kultur, Herrschaften! Hat so eine vollkommen überflüssige, luxuriöse Eleganz, will mit Selbstironie verzickt-kapriziös genossen werden, ist das reine Spiel, eben: ganz Rokoko.

IM SCHOKOLADENRAUSCH

Danke, ihr Spanier! Danke, danke! Wärt ihr nicht in der Neuen Welt von Bord gegangen – Europa dümpelte heute noch ohne Schokolade dahin. Aber ihr konntet ja nicht mehr damit aufhören, euer hitziges

Gemüt noch weiter aufzuheizen. Habt becherweise Xocolatl an süd-amerikanischen Gestaden getrunken und anschließend das kostbare indianische Pech, wie ihr es nanntet, auf tosenden Weltmeereswellen gen Europa geschippert. Unter der Regentschaft König Karls III. (1759–1788), dem aufgeklärten Absolutisten, verspeisten allein die Bewohner Madrids jährlich 5400 Tonnen Schokolade. Die spanischen Handelssegler löschten an den heimischen Häfen zentnerweise Kakoadladungen und säckeweise kostbare Gewürze: Ambra, Moschus! Vanille, Zimt, Jasmin! Und Sandelholz!

Angefangen hatte alles 1528. Da kam Hernán Cortés, der stattliche Eroberer, von seinem Segeltörn in die spanischen Überseekolonien zurück, eine Kakaopflanze im Ränzel. Die machte er seinem Herrn, dem spanischen König Karl I. zum Geschenk. Seither experimentierten spanische Klosterbrüder und Apotheker wie wild mit dem Zeug – Kakao galt als Heilmittel. In ihren Mörsern mixten sie allerlei Pasten und Pulver köstlichster Würze für den spanischen Hof: puddingartige Cremes, gepfeffertes Kakaopulver, süße Trinkschokolade. Die spanische Aristokratie hatte Anfang des 17. Jahrhunderts ein beträchtliches Repertoire streng gehüteter Rezepte für Kakao- und Schokolade-Delikatessen entwickelt. Mit der Geheimniskrämerei war jedoch Schluß, als die spanische Königstochter Anna (die spätere Mutter des Sonnenkönigs Ludwig XIV.) im Jahre 1615 den französischen Herrscher Ludwig XIII. heiratete. Als Morgengabe bringt sie das spanische Schokoladengeheimnis an den französischen Hof.

Seither duftete es innerhalb der Schloßmauern nach Schokolade. Der Kakao mauserte sich zur erotischen Delikatesse. Sein fremdartiger, bitterer Geschmack stimulierte Sehnsuchtsphantasien von exotischen, wilden, allzu fernen Ländern: »Du fühlst durch die Adern geradezu eine Windlade wehen, als ob über die Lippen ein Zephir euch mit vollen Backen anbläst und beim Blasen euch alle Gewürze von Westen bis Osten zuhaucht: Balsam, und gelöste und zeflossene Tropfen aus reinstem Conchina aus Guatemala.« (Piero Camporesi 1992)

Nun ist es aber nicht so, als hätten die Franzosen bis dato keine Ahnung von Konfekt gehabt. Pastillen, Blütenfondants, überzuckerte Man-

deln – alles schon dagewesen, lange vor Anna und ihrer königlichen Vermählung. Man möchte nicht meinen, daß ausgerechnet der pessimistische Augur Michel de Nostre-Dame alias Nostradamus, Arzt und Astrologe, bereits im Jahr 1555 in Lyon eine Schrift herausbrachte – das erste französische Rezeptbuch für Süßwaren. In diesem *Excellent et très utile opuscul*e verzeichnet er Anleitungen für Marzipan und Nougatkonfekt, Konfitüren, Gelees, Dragées. Auf hohem Niveau naschhaft waren die Franzosen bereits in der frühen Neuzeit, doch erst die Schokolade vermochte ihren Rezepturen den delikaten Schmelz, die samtige Beschaffenheit zu verleihen, die gemeine Süßigkeiten in unwiderstehliche Mundschmeichler verwandelte – ein paar Jahrhunderte später, im Zeitalter der Galanterie ...

ALLES IN BUTTER: DER GESCHMACK DER ELEGANZ

Das Praliné und die Pralinékartonage verkörpern mit Kakao überpudertes Rokoko. Sie vergegenständlichen die Lebenshaltung einer neuen Zeit, eines federleichten, tänzelnden *Savoir vivre*, das die Kunst der eleganten Gebärde vollendet einzusetzen verstand. Um Pralinen würdigen zu können, muß man so weit kultiviert sein, daß man das Mampfen mit vollen Backen nicht mehr für der Zivilisation letzte Stufe hält. Das barocke Schlaraffia, in dem dickwanstige dralle Körper danach lechzten, fünf Tauben gleichzeitig in den Schlund geflogen zu kriegen, ist im Rokoko perdu. Die Eß-Kapaden des Barock, die fetten Grammetsvögel und schwabbeligen Bratenlaibe, die schweren, musartigen Mandelpasten und klebrig am Löffel hängenden Schokoladenbreis sind nur noch Objekte der Verachtung für jene spätbarocken Höflinge, die in ihren schmalen Beinkleidern und duftigen Rücken lieber auf Louis-quinze-Stühlchen Platz nahmen als auf dem barocken Plunder drohnenhafter Prunksessel vergangener Tage. So grazil, nachgerade weiblich verspielt der neue Zeitgeist durch die aristokratischen Raumfluchten wehte, so apart hatte auch die neue Küche zu sein: dekorativ, luftig, flüchtig wie ein Windhauch: Gesottene Singvögelchen waren sehr en vogue, als kleine Knabberci

beim Schäferpicknick zwischen ziselierten Hecken und Kaskaden. Man schätzte auch hauchdünne Schokoladentäfelchen sowie süße Mundschmeichler aus Kakao und Kakaobutter. Überhaupt: die Butter! Sie erlebt eine Aufwertung sondergleichen, darf das Schweine- und Gänseeschmalz ablösen und erobert sich ihr Monopol in der Zubereitung von Saucen und Süßspeisen. Pralinen sind ohne Butter nicht denkbar. Schokoladetrüffel, noch ohne das Know-how industrieller Fertigungsmethoden etwas unbeholfen zu Häufchen geformt, sowie Eiscremes entlockten der galanten Gesellschaft verzückte Zungenschmalzer.

HAUTE COUTURE DER CONFISERIE

Wir schreiben die Zeit zwischen 1720 und 1780. Dämmerung breitet sich über der Epoche des Absolutismus aus. Die Ideale des Barock bröckeln, in der Philosophie, der Literatur, der Mode – auch in der Küche. Der zivilisatorische Geist tritt in eine neue Ära ein: die der Eleganz. Versailles, dieser eitle, impertinent ehrgeizige Jahrmarkt setzt Maßstäbe des Verhaltens. Bis heute hat sich in Frankreich das Ideal des Rokoko, die Sublimierung der Passion durch das Spiel, das Ausbremsen des barocken Alles-sofort-haben-Wollens am ausgeprägtesten erhalten. Die Versuchung wird bis zum äußersten ausgereizt. Speisen präsentieren sich auf den Tafeln höfischer Tanzsoireen en miniature – und in Vollendung. Pralinen sind die schwarzen Löcher des kulinarischen Universums: Auf kleinstem Raum verdichtet sich in ihnen eine Galaxie an Aromen. Essen im Rokoko heißt: Naschen. Erwünscht ist die erlesene, feine Dosis. Die Ausschweifung verkehrt sich in ihr Gegenteil: weniger ist mehr, und dieses Wenige ist hochartifizuell. Pralinen avancieren zur Haute Couture der kulinarischen Mode, spielen mit dem Reiz der Hülle, ganz Lockruf der Zierlichkeit, die höchsten Genuß verspricht. In der Erotik, der kulinarischen, der modischen, muß das Über-Ich ganze Arbeit leisten und die Lust häppchenweise befriedigen: »O, wie sollte man darstellen alle die zierlichen Glieder, die das Röckchen gänzlich nachzuzeichnen scheint. Wie verbirgt es



nicht ganz den verstohlenen Blicken der anderen das warme und lebende Elfenbein des bebenden Busens! Und wie es zum Teil bloßlegt das hingestreckte und schöne, schneeweiße und schlanke Bein mit dem kleinen hübschen Fuß!« Piero Camporesi hat uns – in einem leider vergriffenen Buch – dieses Zitat aus dem 18. Jahrhundert überliefert.²

DER URSPRUNG DER SCHÖNEN: IM DUNKELN VERBORGEN

Dabei ist die Praline die Schwester der ordinären gebrannten Mandel. Nichts anderes nämlich als »gebrannte Mandel« bezeichnet das französische Wort »pralin«. Um seinen Ursprung ranken sich Histörchen und Anekdoten. Kolportage: Angeblich kann sich ein Koch namens Lassagne, der im Dienste des Marschalls Comte Choiseul du Plessis-Praslin stand, des Verdienstes rühmen, 1650 die Praline erfunden zu haben. Es wird diesem Koch zugeschrieben, die gebrannte Mandel kreierte und diese, mit diversen Blütenwässerchen parfümiert, erstmals in geschmolzene Schokolade getaucht zu haben. Wahr ist seither zumindest dies: Ein Kern ohne Hülle macht noch keine Praline. Und eine Hülle ohne Kern auch nicht. Dann wäre ja die ganze Überraschung dahin! Aus und vorbei das langsame Ausziehen, hätte sich aus dem gebrannten Mandelkern mitsamt seinem Zuckerkleid und dem Schokoladenmäntelchen nicht das Prinzip von Kern und Hülle als Wesen der Praline herauskristallisiert. Der Große Brockhaus in einer älteren Ausgabe (1956) würdigt dieses Charakteristikum: »Praline [frz.], die oder auch das Praliné, ein Konfekt, das mit Schokolade überzogen ist. Die Füllung besteht aus Crème, Zuckermasse, Frucht, Marzipan, Persipan [marzipanähnliche Masse aus z. B. Pfirsichkernen – die Verf.], Nougat, Weinbrand, Likör. Pralin, getrocknete, geschälte Mandeln oder Haselnüsse, mit Zucker braun geröstet und fein gestoßen für Crèmes, Puddings, Gefrorenes und Pralinen.«

GALANT, GALANT, MEINE HERREN!

Bittersüß wie die Liebe ist auch das Praliné. Es eignet sich vorzüglich als Aperitif in der hochsensiblen Phase des Liebeswerbens. Und es tröstet ungemein, sollte sich der Traum unserer schlaflosen Nächte schnöde aus dem Staub gemacht haben. Uns interessiert aber nicht das Ende, sondern der Anfang. Wie begann eine höfische Liebschaft im 18., eine bürgerliche Liaison im 19. Jahrhundert? Na, mit Galanteriewaren, meine Herren! Es wurde geworben und gebalzt, daß es nur so gerauscht hat unterm Reifrock. Herren, die reüssieren wollten, taten gut daran, sich einer grazilen Waffe zu bedienen: der Bonbonnière. Nichts liebten die Damen des späten 18., ja sogar bis in die Anfänge des 20. Jahrhunderts mehr, als von ihrem Galan süß umschmeichelt zu werden. Freilich, dies war zu Zeiten unserer kulinarischen Zivilisationswerdung, da es noch keine Fünfhundert-Gramm-Billigpackungen gab, deren Inhalt vor fadem Nougatbrei und bröseligem Marzipanersatz nur so strotzte. Nein, im güldenen Zeitalter der Galanterie fuhren die Konditormeister noch andere Geschütze auf: die Pralinenschachtel als Plaisir d'amour. Der Inhalt: selbstverständlich exquisit. Handgemacht! Und wie waren diese luxuriösen Lappalien aufgemotzt! Mit Bändern aus Samt und Seide umgürtet, kleine Vögelchen hockten obenauf, Edelsteinknöpfe erleichterten das Anheben des Deckels. Hob man diesen in die Höh', blitzten aus vergoldeten Kartonagen weiße Stanzspitzen aus Papier. Nostalgie! Doch zum Glück tut sich in der Hinsicht auch heute noch einiges, zumindest bei der hochfeinen Confiserieware. Noch kann man sie erwerben, die aufwendigen Schächtelchen aus Samt und Seide, mit Messingbeschlagen und berüschtem Kartonagendekolleté. Als die Damenwelt im Nippes schwelgen durfte, tat sie dies bis zum Exzeß. Das hat den damaligen Moralaposteln, wie zum Beispiel dem Karmelitermönch Pier Luigi Grossi (1741–1812) gar nicht gefallen; er verfiel inlarmoyantes Meckern, die Frauen seiner Zeit legten ein schier unerträglich flatterhaftes Gebaren an den Tag, trügen einen Kramladen an Kleinigkeiten mit sich herum und seien wie Tempel hergerichtet, mit Bändern und Federn und Schleiern und Spitzen, und all dies um so

mehr, je gieriger der Mann danach trachtete, sie entblößt zu sehen. Scharf beobachtet! Je mehr Distanz, desto reizvoller, das hat die Praline mit der Liebe gemein. Piero Camporesi hat noch ein Zitat aus dem 18. Jahrhundert parat: »Der Geschmack der Damen von guten Sitten erfordert genüßliche Vergnügungen und eine erlesene Ausstattung mit eleganten Einrichtungsgegenständen. Kristallgläser, allerfeinste Porzellangefäße, Eisfruchtschalen, Kaffeekannen, Täßchen, Schächtelchen gehören zu den neuen Ritualen des Kaffees, des Tees, der Schokolade, der Sorbets, der Rosolio-Liköre, der Plätzchen und des gefärbten Pastillenkonfekts, der kandierten Früchte, der Marzipanstücke, der Meringen, der honigüberzogenen Kügelchen, der Perlenkringel, der Konfekte, der gerösteten Kerne, der glasierten Mandeln, der kandierten Blüten, der Blumen und künstlichen Früchte: glasierte Cedrolimonenschnitzel, Jasmin-, Veilchen-, Hyazinthenblüten.«

IN KAKAO SUBLIMIERTER KÜSSE

Das war die Klaviatur der Glückseligkeit, das Menuett der Liebesperlen und Naschwerkzeuge, der Katzenzungen und Sahnetrüffel. Im Spiel der Verführung kam ihnen der gleiche Stellenwert zu wie allen anderen Galanteriewaren. Galan ... was? Ja, schade, der Begriff ist aus der Mode, wir wollen ihn kurz erläutern: Es handelt sich um allerlei überflüssigen Tand, der um so beglückender ist, je weniger wir ihn wirklich brauchen. Im Ranking des Luxus und der Moden stand er einst ganz oben auf der must-have-Liste: toller Tanten-Talmi wie Federn und Puderquasten, Fächer und Taschenspiegel, Bänder und Schönheitsflecken und Parfüms, aber eben auch das Schokoladenkonfekt und die Pralinenschachtel. All diese Dingelchen aus der Schatzkiste der Galanterie zieren heute noch viele Pralinéverpackungen. Dort wimmelt es von Fächern und Schlüsseln (Achtung: hochsymbolisch!), Vögeln, Veilchen, Bändern, die im Winde flattern, ja sogar Perlen und Stoffblüten. Gerne gönnen wir uns heute noch Pralinenschachteln mit dem Konterfei von Rokokodamen! Und wissen nun, woher dieser aristokratische Wind weht, der den Motivschatz des galanten Jahrhunderts bis in die industrielle Pralinenproduktion unserer Tage

hinübergerettet hat. Dennoch kann von Luxus und Aufwand, ja Liebe zum Detail bei den heutigen, nun ja, Pralinenschachteln deutscher Provenienz nur selten die Rede sein. Bei unseren Nachbarn hingegen, in der Schweiz, in Wien, in Frankreich und in Belgien hat sich diese Tradition in der Confiserie auf höchstem Niveau gehalten. Ein belgischer Pralinenhersteller scheut sich nicht, Pralinenschachteln aus Samt feilzubieten, die mit versilbertem Metall beschlagen sind, der Stoff ist königsblau oder tannengrün, selbstverständlich ist die Schachtel innen mit Seide ausgekleidet; sie wiegt schon ohne Inhalt schwer in der Hand, ist so klein, daß nur eine einzige Praline hineinpaßt. Und da liegt er dann, der mit Goldpapier überzogene oder mit Zucker diamantisierte Kuß aus Schokolade. Ein süßer Solitär als Unterpfand der Liebe ...

¹ Pauser, Wolfgang: Die Bonbonniere. In: Genuß & Kunst. Kaffee / Tee / Schokolade / Tabak / Cola; hg. v. Roman Sandgruber u. Harry Kühnel. Innsbruck 1994. S. 78–83.

² Camporesi, Piero: Der feine Geschmack. Luxus und Moden im 18. Jahrhundert. Frankfurt a. M. / New York 1992.