

Die Welt ist zwei Kugeln

Helmut Wenschitz hat mit seiner Pralinenwelt
in Österreich optisch wie inhaltlich
einen Superlativ neben die Kirche gesetzt.

Text: Reinald Wolf, Fotos: Unternehmen/Harald Stampfer, Reinald Wolf





„Die Industrie macht schon einen guten Job, wir machen einen besseren.“

Helmut Wenschitz

KONTAKT

Wenschitz Pralinenwelt
 Inhaber: Helmut Wenschitz
 Allhaming 47
 4511 Allhaming, Österreich
 Telefon 0043 72277115
 www.wenschitz.at

Preisbeispiele

100 Gramm Pralinen 4,80 €
 Eintritt Pralinenwelt: 11,50 €
 Fachkurs Pralinenherstellung (Level 3) 112 €

Der Kakaogeschmack wird durch die intensive Kaffee- und Lakritz-Note verstärkt und macht die Arriba zum unvergesslichen Erlebnis für die Sinne.“ Richtig, die Rede ist von einer Kuvertüre, speziell einer Grand Cru Kuvertüre, hergestellt aus dem Edelkakao Arriba aus Ecuador. Doch wer nun meint, schon an dieser Stelle auf den Geschmack gekommen zu sein, hat die Rechnung ohne Helmut Wenschitz gemacht. „Das traditionell schonende Herstellungsverfahren bringt das kräftige Dörripflaumen-Bouquet zum Ausdruck, welches beim langanhaltenden Abgang durch eine leichte, beinahe blumige Cassis-Note ergänzt wird“, heißt es in einer Beschreibung, die der Schokoladen-Sommelier für die Arriba mit 72 Prozent Kakaoanteil im Zusammenhang mit einem buchstäblich hochprozentigen Rum-Tasting verfasst hat.

Zugegeben, das ist nicht die handelsübliche Methode, Schokolade und Pralinen schmackhaft zu machen. Doch seit vergangenem Jahr dürfte Helmut Wenschitz mit einer derart blumigen Ansprache auf deutlich mehr Verständnis stoßen – in Fachkreisen, vor allem aber auch bei genussuchenden Endverbrauchern. Denn im April 2019 hat der 54-Jährige die „Wenschitz Pralinenwelt“ eröffnet, die mit dem weltweit höchsten Schokoladenbrunnen für Aufsehen sorgt. Dort fließt mehr als eine Tonne Schokolade aus 12,27 Metern unter einem stilisierten Sternenhimmel über eine Kaskade hinter goldenen Ringen.

IN NEUN MONATEN 20.000 BESUCHER

Das passiert in einem Genusstempel rund um Schokolade und Pralinen, der in der österreichischen Gemeinde Allhaming nur von der benachbarten Pfarrkirche überragt wird. Mehr als 20.000 Besucher haben seit der Eröffnung der Pralinenwelt den Weg in den knapp 1200 Einwohner zählenden Ort bei Linz gefunden, der eine eigene Autobahnausfahrt hat. Wegen eines nahen Postverteilungszentrums. Aber zwischenzeitlich dürfte die Ausfahrt in Fachkreisen auch schon Ausfahrt „Wenschitz Pralinenwelt“ heißen.

Helmut Wenschitz hat sich als Bäcker- und Konditormeister mit seiner Pralinen- und Schokoladenmanufaktur schon vor Eröffnung des imposanten Museums mit Verkaufsraum, Seminarräumen und der Produktion einen Namen gemacht. Rund 300 Konditoren, Bäcker und Delikatessengeschäfte zählen zu den Kunden, die ihr Sortiment mit den hochwertigen Pralinen und Schokoladen aus Allhaming ergänzen.

„Wir beliefern nur das Handwerk und Spezialgeschäfte“, skizziert Wenschitz seinen Manufakturanspruch bis hin zum Wiederverkäufer im Profibereich. Selbstverständlich kämen nur hochwertige Rohstoffe zum Einsatz, nur Kakaobutter – „und keine →



1 Helmut Wenschitz: „Die Sprache der Schokolade“ im Duftkoffer mit 50 Proben.

3 Pralinen im Fokus: Hochwertige Variationen über ein großes Thema.

2 Genusswelt in Etagen: Schokobrunnen (links) mit Infos rund um Kakao.

4 Pralinenshop: Hier kommen rund 85 Sorten in den direkten Verkauf.



1 Immer im Blick: die sorgfältige und hochwertige Pralinenproduktion.

2 Fortbildung: Pralinengrundkurse stehen hoch im Kurs.

3 Kann sich sehen lassen: Beispiel für eine der vielen „Erlebnispralinen“



Konservierungsstoffe“. Dabei habe er auch ein Auge darauf, dass der Kakao in den Ursprungsländern mit der nötigen Sorgfalt fermentiert und getrocknet wird. „Wenn das nicht passiert, kommt hier nur Schrott an, der häufig als Massenware verarbeitet wird.“ Das ist ganz und gar nicht seine Welt. Wobei er zu bedenken gibt: „Die Industrie macht schon einen guten Job, aber wir müssen zeigen, dass wir einen besseren Job machen.“

Wie, das soll die Pralinenwelt in Allhaming schon weithin sichtbar vermitteln. Und auf rund 1000 Quadratmetern Fläche bringt Wenschitz Kunden und Gästen Kakao, Schokolade und Pralinen detailliert und genussreich näher. Als Schokoladen-Sommelier setzt er dabei multimedial und kulinarisch auf alle Sinne und übernimmt die Gruppenführungen durch seine Pralinenwelt. Das Familienticket kostet 28 Euro, Erwachsene zahlen dafür 11,50 Euro. „In der Pralinenwelt bieten wir den Besuchern einmalige Erlebnisse, damit sie dahinschmelzen. Wir wollen ihr Wissen vertiefen und dadurch ihren Genuss erhöhen“, fasst Wenschitz zusammen.

IMPULSE FÜR SICH UND DIE GESAMTE BRANCHE

Selbstverständlich sei das auch Werbung in eigener Sache, aber damit könne er insgesamt für die hochwertigen Produkte aus der Konditorei sensibilisieren – auch hinsichtlich der Wertschätzung und der Preisakzeptanz. „Mit Impulsen für die gesamte Branche“, sagt Wenschitz. Im Kugelkino, an der Genussstation, im Duftuniversum, bei der Schokoladen-Degustation, in der gläsernen Produktion und dem Shop vor Ort können Kunden und Gäste auch interaktiv in die Welt der Schokolade eintauchen.

Für dieses Eintauchen gibt es vor allem die Kurse der Schokoladen-Akademie. Ein Angebot, das bei Endkunden und auch bei Profis auf gute Resonanz stößt. Bei Teilnehmerzahlen von mindestens sechs bis maximal 20. „Wir sind bis Mai kommenden Jahres praktisch ausgebucht“, sagt Wenschitz. Das Angebot reicht von zweistündigen Schokoladenkursen für Anfänger (34 Euro), vierstündigen Pralinenkursen für Fortgeschrittene (112 Euro) über den dreistündigen Kurs Schokoladenfigur High Heel (54 Euro), den Spezialkurs „Schokolade richtig degustieren“ (120 Euro) →

4 Geschmackswelt: Hier macht der Kakaoanteil den Unterschied.

5 Duftuniversum: Dieser Ort schärft den Geruchssinn der Besucher.



bis hin zum dreieinhalbstündigen Spezialkurs „Best of Pralinenwelt“ für Fortgeschrittene (290 Euro). Das ist eine Welt, in der sich Wenschitz als erster Schokoladen-Sommelier Österreichs besonders gerne und besonders professionell bewegt. Schließlich bestand seine „Diplomarbeit“ darin, einen Duftkoffer mit 50 Proben (inkl. Gewürze) mit einem Aromafächer unter dem Moto „Die Sprache der Schokolade“ zu entwickeln.

DREI-JAHRES-ZIEL BEREITS ERREICHT

In Kombination mit der „Pralinenwelt“, den Kursen, der eigenen Produktion und dem Verkauf an Wiederverkäufer geht das Gesamtkonzept auf. „Wir sind jetzt schon da, wo wir eigentlich erst in drei Jahren stehen wollten“, macht Wenschitz deutlich, dass er mit der Umsatzentwicklung und der Resonanz zufrieden ist. Zum Tagessortiment gehören 85 verschiedene Pralinen, durchgängig zu 4,80 Euro pro 100 Gramm, Schokoladentafeln und Bruchschokolade. In der Manufaktur arbeiten 30 Mitarbeiter, 25 davon in der Pro-

duktion, fünf im Verkauf. Wobei drei Konditormeisterinnen zusammen mit ihrem Chef auch in der Akademie – und der Entwicklung aktiv sind. Ein wesentlicher Faktor, schließlich will Wenschitz mit immer neuen Pralinen die Genusswelt ausloten – auf Wunsch auch mit individuellen Kreationen, Brands für Kunden aus dem Profibereich.

Wenschitz geht es auch darum, das Spiel mit süßen sauren, salzigen und bittereren Zutaten optimal auszureizen – auch, um sich deutlich von den Produkten aus industrieller Fertigung absetzen zu können und um mit Erlebnispralinen aufzutrupfen, so die Maßgabe des Meisters. Dazu passt auch das Geschmacksprofil der Honig-Nougat-Praline: „Der zarte Schmelz der Füllung schmeichelt dem Gaumen mit Honig und nussigen Noten, dazu kommt das knackige Kitzeln der Weizenrisps – 20 Sekunden zeitverzögert klopft dann das Rosensalz am Hinterkopf an und sorgt für die Geschmacksexplosion.“ ♦

✉ r.wolf@matthaes.de



Aufgestellt: Schokoladenfiguren im Verkaufsraum.

Cappuccino-Waffel & Rum-Truffes

Aus der Pralinenwelt von Maître Chocolatier
Helmut Wenschitz im österreichischen Allhaming
kommen diese beiden Pralinen.

Rezepte: Helmut Wenschitz, Fotos: Betrieb

Die Herstellungsweise der beiden Pralinen ist gleich, ihr Charakter differiert: Bei der Praline Cappuccino-Waffel enthält die Frischrahm-Ganache Vollmilch- und Zartbitter-Kuvertüre und wird mit Cognac und Kaffee abgeschmeckt, die Ganache der Rum-Truffes enthält nur Vollmilch-Kuvertüre und wird mit etwas Rum verfeinert.



Mehrere Elemente: Cappuccino-Waffel.



Klassische Kugeln: Rum-Truffes.

CAPPUCCINO-WAFFEL

Zutaten Ganache:

- 300 g Schlagsahne
- 500 g Glukose
- 300 g Vollmilch-Kuvertüre
- 250 g Zartbitter-Kuvertüre
- 5 cl Weinbrand
- 5 g Kaffeepulver
- 5 cl Cognac

Zutaten Fertigstellung/Dekor:

- Hohlkörper aus weißer Kuvertüre mit Waffeleinlage
- weiße Kuvertüre
- Schokoladebohnen
- Kakaopulver

HERSTELLUNG (BEIDE PRALINEN)

- Die Schlagsahne mit der Glukose kurz aufkochen.
- Die kleingeschnittene oder geschmolzene Kuvertüre zugeben und mit den restlichen Zutaten gut verrühren, bis eine schöne Emulsion entsteht. Dabei so wenig Luft wie möglich einbringen.
- Diese Füllung mit Fülltrichter oder Spritzbeutel in Schokolade-Hohlkörper bis auf 2 mm unter den Rand füllen.
- Die Füllung über Nacht fest werden lassen und mit warmer, flüssiger Kuvertüre schließen.
- Zum Überziehen in temperierte Kuvertüre tauchen und nach Belieben garnieren.

RUM-TRUFFES

Zutaten Ganache:

- 500 g Schlagsahne
- 500 g Glukose
- 750 g Vollmilch-Kuvertüre
- 6 cl Rum

Zutaten Fertigstellung/Dekor:

- Hohlkörper aus Vollmilch-Kuvertüre
- Vollmilch-Kuvertüre ♦